TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝ホームベーカリー 家庭用

取扱説明書

形名 ABP-R100X

このたびは東芝ホームベーカリーをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
取扱説明書をお読みになり、正しく安全にお使いください。
ご使用の前に「安全上のご注意」「使用上のお願い」を必ずお読みください。
お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られる所に必ず保管してください。

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙に付いていますのでお買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

日本国内専用
Use only in Japan

選べるいろいろコース

小麦パン

［01］小麦食パン

手順は 16 ページ

［02］小麦食パン（お急ぎ）

手順は 16 ページ

［03］全粒粉パン

手順は 16 ページ

［05］ライ麦パン

手順は 16 ページ

［06］小麦ごはんパン

手順は 16 ページ

炊パン

［04］炊パン（小麦入り）

手順は 22 ページ

米粉パン

［07］米粉パン

手順は 16 ページ

［08］小麦ゼロパン

手順は 16 ページ

パン・ピザ生地

［09］小麦パン生地

手順は 24 ページ

［10］小麦ピザ生地

手順は 24 ページ

［11］炊パン生地（小麦入り）

手順は 26 ページ

［12］ライ麦パン生地

手順は 24 ページ

［13］米粉パン生地

手順は 24 ページ

パン以外

［14］もち

手順は 28 ページ

［15］こね（うどん生地）

手順は 30 ページ

それぞれのパンの材料・分量や作りかたは、レシピブックをご覧ください。

もくじ

初めてお使いになるときは

- リチウム電池の絶縁シートを引き抜き、時計を現在時刻に合わせてください。（8、20 ページ）
  時計を現在時刻に合わせるか、切キーを押さないと、コースを設定してスタートすることができません。
- パンケース、羽根、投入ケース、付属品を洗ってください。（32 ～ 33 ページ）

使う前に

使う

炊（すい）パンとは…

お米を使って作るパンです。
お米を炊いてから、強力粉を入れてパン生地を作ります。

こんなときは

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。

⚠ 警告 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容	⚠ 注意 「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

してはいけない「禁止」内容

「指示を守る」内容

「注意をうながす」内容

電源コード・電源プラグの扱いかた

⚠ 警告

禁　止

● **コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流 100V 以外で使わない**
たこ足配線などで定格を超えると、異常発熱して火災の原因になります。

● **電源コードや電源プラグを傷付けない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねて通電しない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない**
火災・感電の原因になります。

● **電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**
火災・感電の原因になります。

ぬれ手禁止

● **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
感電の原因になります。

指　示

● **定格 15A 以上のコンセントを単独で使う**
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になることがあります。

● **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

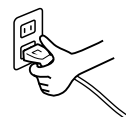
● **電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く**
特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因になります。
電源プラグを抜き、乾いた布で拭き取ってください。

⚠ 注意

プラグを抜く

● **使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く**
感電・漏電火災の原因になります。

指　示

● **電源プラグをコンセントから抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持って引き抜く**
感電やショートによる発火の原因になります。

使う前の確認

⚠警告

分解禁止

● **分解・修理・改造をしない**
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターに相談してください。

禁　止

● **子供だけで使わせたり、幼児の手が届く所で使わない**
やけど・感電・けがの原因になります。

⚠注意

禁　止

● **熱に弱い敷物の上（じゅうたん・畳・テーブルクロス・プラスチックの置き台など）で使わない**
※熱いパンケースは、置き場所に注意してください。
火災の原因になります。

● **不安定な場所（ぐらついた台、テーブルクロスの上）、すべりやすい台、粉や油の付いた台などに置いて使わない**
動作中の振動によって本体が調理台から落ち、けが・やけど・故障の原因になります。

● **壁や家具の近くで使わない**
壁や家具から 10㎝以上離してください。
熱や蒸気で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

使う

⚠警告

接触禁止

● **蒸気口に手を近づけたり、触れたりしない**
やけどの原因になります。特に乳幼児には十分ご注意ください。

禁　止

● **吸気口、排気口、蒸気口やすき間にピンや針金など異物を入れない**
感電や異常動作してけがをすることがあります。

手挟まれ注意

● **本体ふたに手を挟まないように注意する**
本体ふたは重いので、手を挟むとけがの原因になります。
→本体ふたを開けたまま、本体を動かさない
→最後まで本体ふた開閉つまみを持って、本体ふたを閉める

指　示

● **異常・故障時にはすぐに使用を中止する**
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがのおそれがあります。
すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

＜異常・故障の例＞
・電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
・電源コードに深い傷や変形がある。
・製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある。
・ビリビリと電気を感じる。
・使用中に異常な回転音がする。
・電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。

（つづく）

安全上のご注意（つづき）

使う

⚠注意

接触禁止

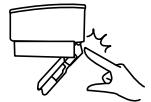
●**使用中や使用後しばらくは、パンケース、本体、ガラス窓、ガラス窓周囲の金属、庫内、ヒーター、投入ケース、本体ふた内側などの高温部に触れない**
やけどの原因になります。
→パンケースを取り出すときは必ずミトン（市販品）を使う
※ぬれたミトンは使わない。（熱が伝わりやすく、やけどの原因）

禁　止

●**使用中、ガラス窓に顔や手を近づけすぎない**
ガラス窓・ガラス窓周囲の金属は高温です。誤って触ると、やけどの原因になります。

●**動作中に移動させない**
けが・やけどの原因になります。

●**投入ケースの開閉板を開けるときは、開閉板のヒンジ部に指を置かない**
指が挟まれ、けがの原因になります。

●**本体のパンケース取り付け部に指を入れない**
けがの原因になります。

指　示

●**材料の計量やコース設定は正しく行う**
●**各コースの容量と具材の量を守る**
パンケースからとび散ったり、あふれ出したりした生地がヒーターの熱でこげて、煙が出ることがあります。また故障の原因にもなります。

リチウム電池の扱いかた　発熱・破裂・発火・液漏れを防ぐために

⚠警告

禁　止

●**乳幼児の手の届く所に置かない**
万一飲み込んだ場合は、すぐに医師に相談してください。
●**充電・加熱・分解・ショートしたり、火の中に入れない**
●**他の金属や電池と混ぜない**
●**指定（CR2450）以外のリチウム電池は使わない**
●**極性表示＋－の向きを間違えない**
●**水にぬらしたり、ぬれた手で触らない**

指　示

●**テープなどを巻き付けて絶縁してから、廃棄・保管する**
●**使いきったリチウム電池は取り出す**
長く入れたままにしておくと、液漏れすることがあります。
※液に触れたときは、水でよく洗い流し、医師に相談してください。器具に付着したときは、液に直接触れないようにして、拭き取ってください。

使った後

⚠警告

水ぬれ禁止

●**本体を水につけたり、水をかけたりしない**
ショート・感電の原因になります。

⚠注意

指　示

●**お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う**
やけど・けがの原因になります。

使用上のお願い

●**湿気のある所、火気の近く、直射日光が当たる所に置かないでください**
故障・変色・変形の原因になります。

●**本体や本体のまわりは清潔にしてください**
機能を維持するための吸気口・排気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

●**庫内・ヒーターに付着した粉やパンくずなどの異物は拭き取ってください**
こげたり、煙が出たりすることがあります。

●**パンケースの中や羽根、投入ケースに付いた異物は付けたままにしないでください**
故障の原因になります。

●**パンケースの連結部を水につけたり、パンケースに水を入れて長時間放置したりしないでください**
腐食したり、羽根軸が回らなくなることがあります。

●**食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用してください**

●**本体はていねいに扱ってください**
特に、上ふた・本体ふた・ヒーター・投入ケースには強い力を加えないでください
また、パンケースをぶつけたり、落としたりしないでください
故障・変形の原因になります。

●**ヒーターなどの高温部にプラスチック製のものを近づけないでください**
変形の原因になります。

●**ふた、蒸気口に布巾などをかけないでください**
変形・変色・故障の原因になります。

●**この取扱説明書に記載している用途以外には使わないでください**
ジャム、ケーキ、みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。
故障の原因になります。

●**パンケース内面・羽根・投入ケースの開閉板の「フッ素樹脂加工」の傷付き・はがれを防ぐため、次のことを守ってください**

傷、洗剤にご注意ください

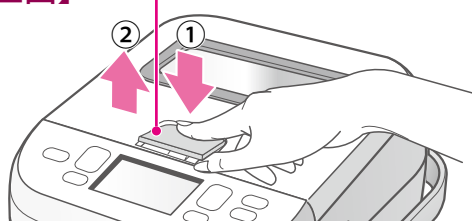
✕ たわし　金属たわし　ナイロンたわし　研磨面で洗わない

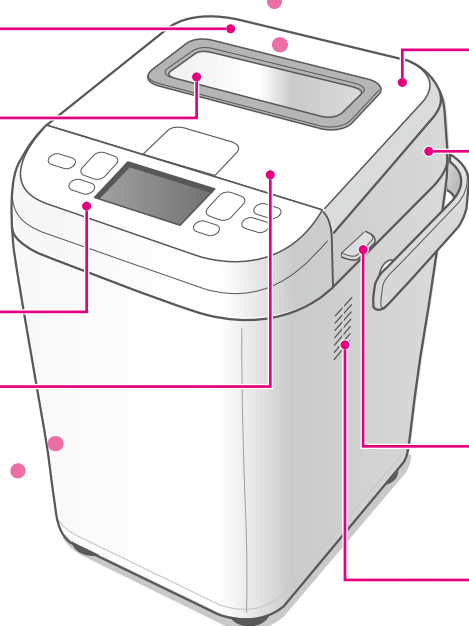
●食器を入れて洗いおけとして使わない。
●クレンザー・漂白剤などで洗わない。
（台所用中性洗剤で洗う）
●たわし類・食器洗い乾燥機で洗わない。
●金属製のナイフ、フォーク、スプーンなどを使わない。
（ゴムべらや木べらを使う）
●木べらで強くこすらない。
●羽根の穴をお手入れするときに、金属製の串などを使わない。
●パンケースの羽根軸周辺や、羽根に付いた汚れをきちんと落とす。
●コーティングされたナッツ類など、かたい材料を入れない。

ご使用によってフッ素樹脂加工に色ムラができることがありますが、衛生上は影響ありません。安心してお使いください。

各部のなまえ

●初めてお使いになるときは、パンケース、羽根、投入ケース、付属品を洗ってください。投入ケースには水分が残らないようにしてください。（32 ～ 33 ページ）
●使い始めは煙が出たり、プラスチックなどのにおいがしたりすることがありますが、ご使用にともないなくなります。気になるときは換気をしてください。

本体各部

上ふた開閉レバー
上ふた開閉レバーの奥側を押して（①）、手前側をつまみ、持ち上げる（②）と上ふたが開きます。
上ふたを閉めるときは、上ふたの先端部を押して、確実に閉めてください。

ガラス窓
使用中・使用後は、ガラス窓やガラス窓周囲の金属は高温になるため、触らないでください。

【ふた】

上ふた
上ふたを開けると、投入ケースがあります。

本体ふた
本体ふたを開けると、パンケースがあります。
※本体ふたは重いので、手の挟み込みに注意
• 本体ふたを開けたまま、本体を動かさないでください。
• 最後まで本体ふた開閉つまみを持って、本体ふたを閉めてください。

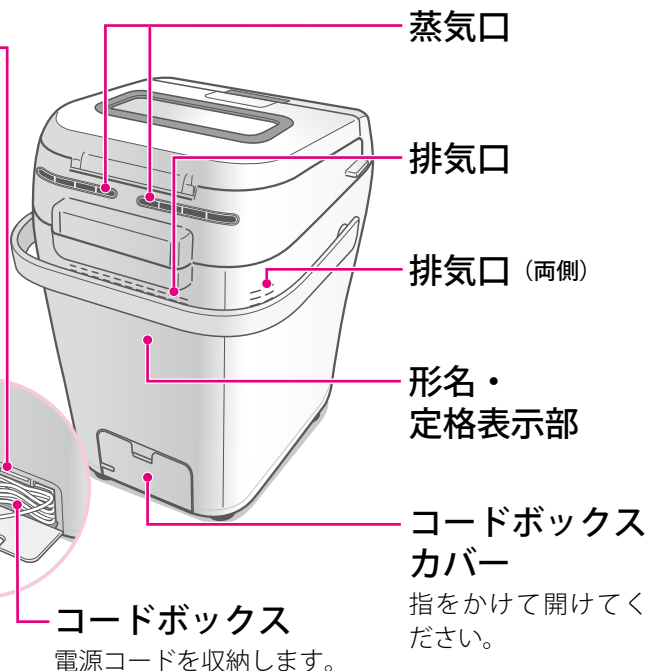
本体ふた開閉つまみ（両側）
つまみを持って、本体ふたを開けたり、閉めたりしてください。

吸気口（両側）

【本体背面】

電池ホルダー（リチウム電池内蔵）
初めに ▶▶ コードボックスカバーを開けて、絶縁シートを引き抜き、時計を現在時刻に合わせてください。（20 ページ）
※現在時刻を合わせるか、切キーを押さないと、コースを設定してスタートすることができません。
●リチウム電池の交換のしかた（45 ページ）

電源コード
コードボックスから全部出して使ってください。

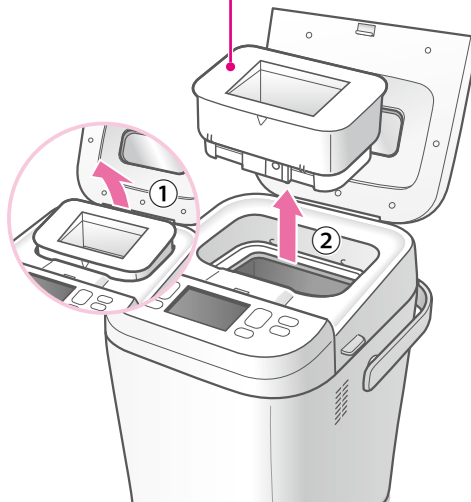
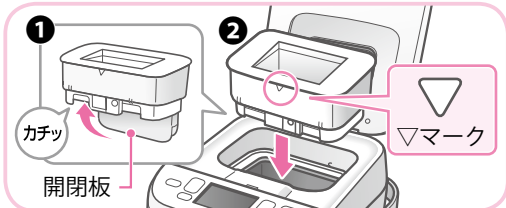
電源プラグ
初めに ▶▶ 電源プラグのカバーをはずしてから、使ってください。

コードボックス
電源コードを収納します。

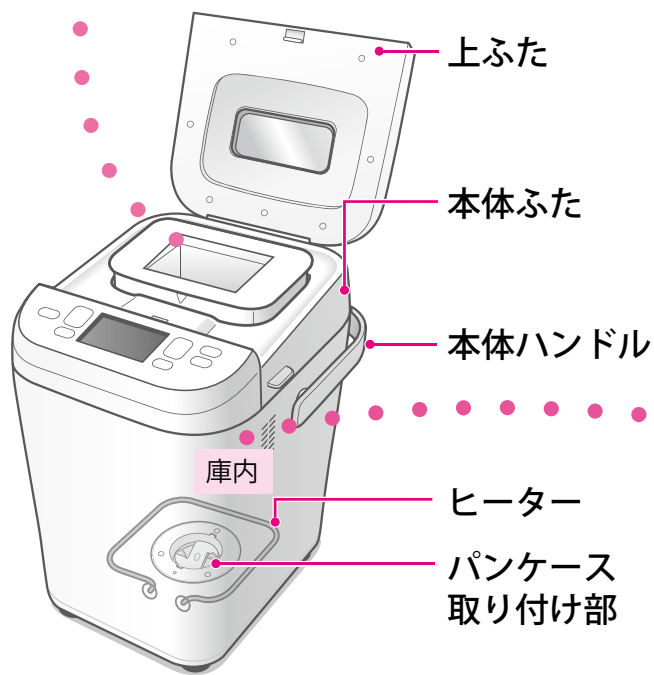
コードボックスカバー
指をかけて開けてください。

※お買い上げの製品と取扱説明書に記載したイラストは、異なることがあります。

投入ケース（着脱式）

投入ケースに材料を入れない場合でも、本体に取り付けて使います。

- 手前に傾けてから（①）、持ち上げてはずしてください（②）。
- 取り付けるときは
  - ❶開閉板が開いているときは、「カチッ」と音がするまで閉じる。
  - ❷投入ケースの▽**マークを手前にして**奥までしっかりと押し込む。

次のときに使います。
- ●炊パン（粉・ドライイーストを入れる）
- ●具を自動投入するとき

- 本体ふたに取り付けた状態で、材料を入れます。
- 「こね」工程で開閉板が開きます。開く際に「バチーン」や「ブーン」などの音がします。
- 投入ケースに材料を入れない場合でも、パンケースの中が見えるように開閉板が開きます。

パン羽根・もち羽根

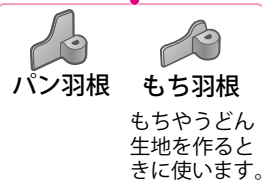
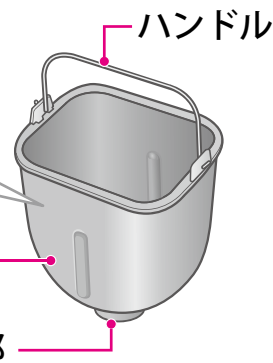
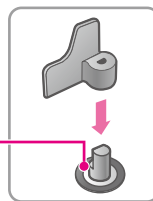
（フッ素樹脂加工（7ページ））

羽根の穴と軸の形を合わせて、羽根を羽根軸に差し込みます。

- 奥までしっかりと押し込んでください。

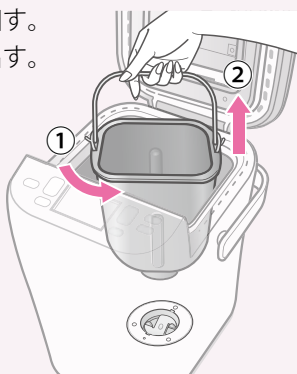
※使用後、羽根がはずれにくいときは、32ページをご覧ください。

パン羽根　もち羽根

もちやうどん生地を作るときに使います。

パンケースのはずしかた・取り付けかた

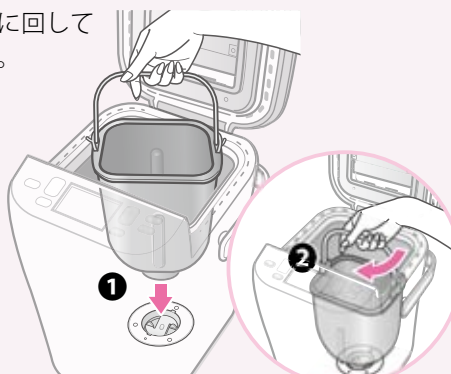
はずす

①ふたを開け、ハンドルを持って反時計回りに回す。

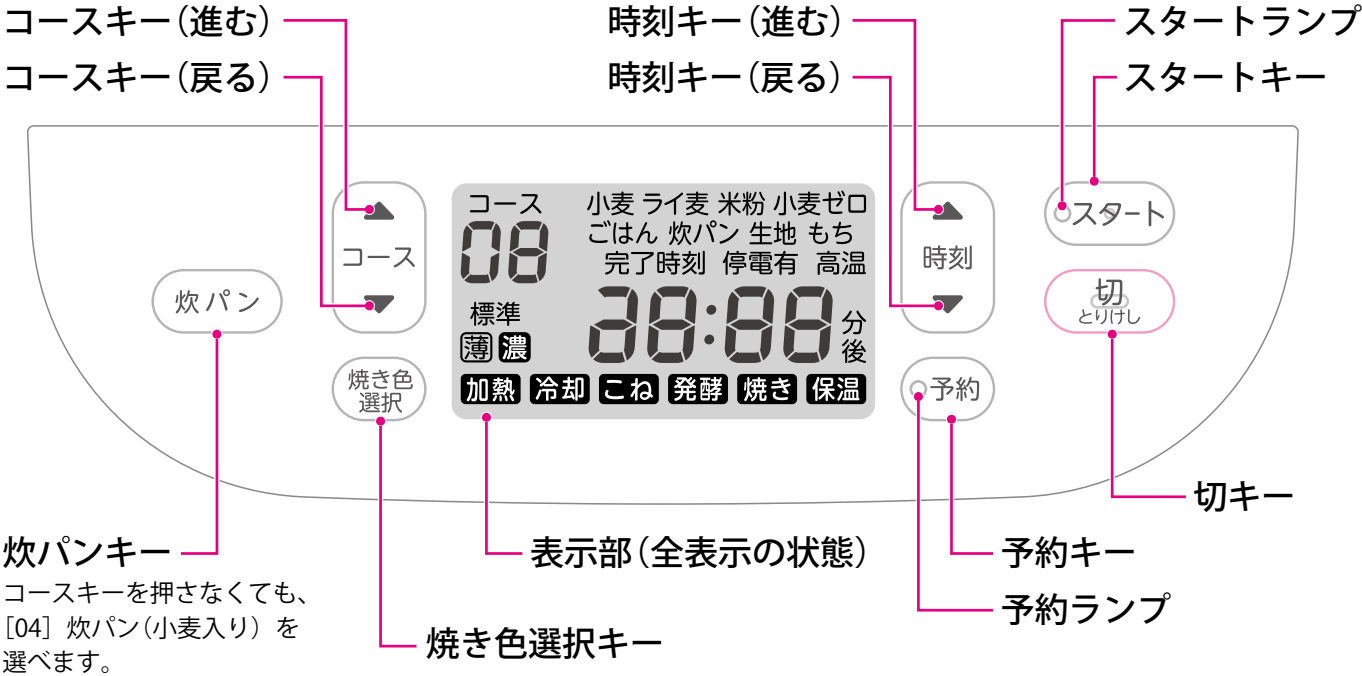
②上に取り出す。

取り付ける

❶パンケースを図の向きで本体に入れる。

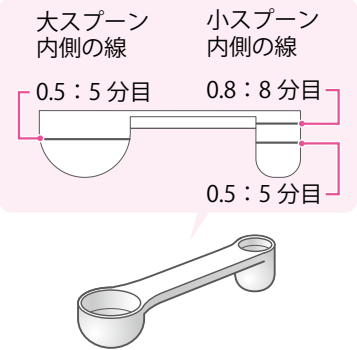
❷時計回りに回して固定する。

（つづく）

各部のなまえ（つづき）

操作部

●時計は 24 時間表示です。
●スタートキーと切キーに凸マークが付いています。

電源プラグを抜いているときに時計を動かしたり、前回の設定などを記憶するために、リチウム電池が入っています。
リチウム電池はご使用にともない消耗します。（詳しくは 45 ページ）

付属品

計量カップ（水計量用）
※粉類ははからない

計量スプーン

すりきり 1 杯あたりの重さ（目安）		
	小スプーン	大スプーン
塩	約 5g	ー
ドライイースト	約 3g	ー
砂糖	ー	約 8g
スキムミルク	ー	約 6g

取扱説明書・レシピブックでの記載
大 1：大スプーン 1 杯
小 1：小スプーン 1 杯
（「大さじ」「小さじ」は市販の計量スプーンのことです。）

コース一覧

コース番号	コース名	予約焼き色選択	調理時間（目安）＊1	工程	容量	使いかたの手順
01	小麦食パン	予　約：○ 焼き色：○	3 時間 25 分	こね▲ 発酵 焼き	小麦粉 250g	16 ページ
02	小麦食パン（お急ぎ）	予　約：○ 焼き色：○	2 時間 5 分	こね▲ 発酵 焼き	小麦粉 250g	16 ページ
03	全粒粉パン	予　約：○ 焼き色：○	3 時間 30 分	こね▲ 発酵 焼き	小麦粉 250g	16 ページ
04	炊パン（小麦入り）	予　約：○ 焼き色：○	4 時間 50 分	加熱 冷却 こね▲ 発酵 焼き	小麦粉 190g 米 90g	22 ページ
05	ライ麦パン	予　約：○ 焼き色：○	3 時間 50 分	こね▲ 発酵 焼き	小麦粉＋ライ麦粉 250g	16 ページ
06	小麦ごはんパン	予　約：○ 焼き色：○	2 時間 50 分	こね▲ 発酵 焼き	小麦粉 210g ごはん 100 ～ 150g	16 ページ
07	米粉パン	予　約：○ 焼き色：○	2 時間 35 分	こね▲ 発酵 焼き	米粉 250g	16 ページ
08	小麦ゼロパン	予　約：○ 焼き色：○	2 時間 50 分	こね▲ 発酵 焼き	米粉 275g かたくり粉 25g	16 ページ
09	小麦パン生地	予　約：ー 焼き色：ー	1 時間 20 分	こね▲ 発酵	小麦粉 250g	24 ページ
10	小麦ピザ生地	予　約：ー 焼き色：ー	45 分	こね▲ 発酵	小麦粉 250g	24 ページ
11	炊パン生地（小麦入り）	予　約：ー 焼き色：ー	3 時間 20 分	加熱 冷却 こね▲ 発酵	小麦粉 190g 米 90g	26 ページ
12	ライ麦パン生地	予　約：ー 焼き色：ー	1 時間 30 分	こね▲ 発酵	小麦粉＋ライ麦粉 250g	24 ページ
13	米粉パン生地	予　約：ー 焼き色：ー	50 分	こね▲ 発酵	米粉 250g	24 ページ
14	もち	予　約：ー 焼き色：ー	1 時間 20 分	加熱 こね▲	もち米 420g	28 ページ
15	こね	予　約：ー 焼き色：ー	15 分	▲ こね	小麦粉 300g	30 ページ

加熱 ：お米からごはん（おかゆ状）を炊きます。（音がします）
冷却 ：ごはん（おかゆ状）を冷まします。（音がします）
こね ：羽根を回して生地をこねます。（音がします）
発酵 ：温度調節しながら生地を発酵させます。
焼き ：生地を焼き上げます。
▲ ：投入ケースが開くタイミングです。
「パチーン」や「ブーン」などの音がして、ガラス窓からパンケースの中が見えるようになります。手で具材を入れるときは、このタイミングで入れてください。

＊1：コース［01］～［13］の調理時間は目安です。実際の調理時間は室温によって変動します。コース［01］［02］［03］［05］［06］［07］［08］［09］［10］［12］［13］は、室温が低くなると調理時間が長くなります。コース［04］［11］は、室温が高くなると冷却時間が長くなるため、調理時間が長くなります。

パン作りの基本　その１

パンを作るときの主な材料について紹介します。
それぞれの特徴や役割を知って、楽しいパン作りをしましょう。

小麦粉（強力粉）

水を加えて練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

●ふるう必要はありません。

●必ず「重さ」ではかります。
（計量カップではからないでください）

●パン作りには、たんぱく質を多く含む（12～15％）強力粉が基本です。（成分表は強力粉の袋に記載されています）

※たんぱく質の量などによって膨らみかたが変わります。
※国産小麦粉は、たんぱく質量が少なめなものが多く、銘柄や収穫時期などによってたんぱく質量が異なるため、膨らみかたに差ができます。

ドライイースト

糖類・水・適度な温度を与えることにより炭酸ガスを発生し、パンを膨らませます。

●このホームベーカリーでは、予備発酵のいらないドライイースト（インスタントドライイースト）を使ってください。

●イーストは生きています。
新鮮さによって膨らみかたにも差が出るので、賞味期限内のものを使ってください。

使用後は…
必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
（冷凍庫では保存しないでください。結露して湿気を吸うと、膨らませる力が低下します）

※天然酵母、生イースト、予備発酵が必要なドライイースト、ベーキングパウダーは使えません。

水

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

●水温
水温はパンのでき上がりに大きく影響します。
特に夏場や室温が高いときは、冷水を使いましょう。
以下を参考にしてください。

室温25℃未満の場合 ：水温約20℃

室温25℃以上の場合 ：水温約5℃の冷水
●水に氷を入れて冷やします。氷は取り出して使ってください。

炊パンの場合：水温30℃以下
●夏場など室温が高いときに予約をする場合は、冷水を使ってください。

※アルカリ性の水は適していません。

糖分（砂糖、黒砂糖、はちみつ など）

イーストの栄養となり、パンの風味や色付きをよくし、かたくなるのを防ぎます。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●糖分を入れすぎると、パンの膨らみが悪くなります。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶします。

※低カロリー甘味料は使えません。

塩

味付けのほか、歯ごたえのあるパンにします。

●イーストのはたらきをコントロールするので、加えすぎたり、イーストに直接触れたりしないよう注意してください。

乳製品（スキムミルク･牛乳）

パンの味や香りをよくし、色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らします。
水の半量まで、牛乳に代えることができます。

※牛乳を入れるときは、予約しないでください。（腐敗の原因）
※炊パン、炊パン生地（コース[04][11]）は、お米を炊いてからパン生地を作るため、牛乳･スキムミルクを入れないでください。

油脂（バター（無塩バターがおすすめ）、マーガリン、ショートニング）

パン生地がかたくなるのを防いで、やわらかくしっとりとしたパンにします。

●溶かさずに固形のまま使います。
●室温に置いて少しやわらかくすると、生地になじみやすくなります。

卵

パンの味や香りをよくし、色つやのあるパンにします。

※卵を入れるときは、予約しないでください。（腐敗の原因）
※炊パン、炊パン生地（コース[04][11]）は、お米を炊いてからパン生地を作るため、卵を入れないでください。

グルテンとは…
小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したものです。
グルテンは、イーストの活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織を作ります。

お米を使うパン、小麦粉を使わないパンの場合

白米

取扱説明書やレシピブックで「白米」と記載がある場合は、うるち米を使ってください。

小麦グルテン

小麦粉が入らないパンのときや、炊パンを大きくしたいときに使います。小麦グルテンを入れることでパンを膨らませます。

※小麦成分が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

米粉（グルテン入り／グルテンなし）

このホームベーカリーで使う米粉には2種類あります。
どちらも市販されている粒子の細かい米粉を使ってください。
コースや分量はレシピブックをご覧ください。

･米粉（グルテン入り）：米粉（うるち米）に、パン用にグルテンが添加されています。

･米粉（グルテンなし）：うるち米のみ

※米粉（グルテン入り）には、グルテン（小麦成分）が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

パン作りの基本　その2

パンのアレンジやパン作りのコツを紹介します。
材料や配合、アレンジの目安の参考にしてください。

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。

- 卵（1個まで）
- 牛乳（水量の半分まで）

●卵や牛乳を入れるときは、予約しないでください。（腐敗の原因）
●炊パン、炊パン生地（コース[04][11]）は、お米を炊いてからパン生地を作るため、卵や牛乳、スキムミルクを入れないでください。

※卵や牛乳を付属の計量カップに入れてから、水を加えてはかります。

アレンジパン

アレンジパンの目安　（詳しくはレシピブックをご覧ください）

	ドライフルーツ・ナッツ類・コーン・ベーコン・チーズなど	野菜	穀類（粉類）	牛乳／果汁
小麦パン	100g 以下 （目安：50g）	小麦粉の重さの約15～20% ・野菜に含まれる水分の分、水の量を減らします。（野菜の重さの約20～60%分の水を減らす）	小麦粉の重さの約10～20% ・穀類の重さの分、小麦粉を減らします。	加える量だけ水を減らす （牛乳は水の半量まで）
炊パン	70g 以下 （目安：30g）			－

●加えるアレンジの材料が多くなるほど、パンの膨らみは弱くなります。
●次の食品を入れる場合は、予約しないでください。
・牛乳、ベーコン、チーズなどの要冷蔵食品
・常温で腐りやすい食品
・野菜
●各コースの容量と具材の量を守ってください。
調理物がパンケースからあふれ出し、こげたり、煙が出たりすることがあります。

〈野菜の下準備〉
（例）：にんじん（みじん切り）、かぼちゃ（ゆでて、冷ます）、
ほうれん草（ゆでて、みじん切り、冷ます）
●ゆでた野菜は、冷ましてから入れてください。
●炊パン、炊パン生地（コース[04][11]）は、お米を炊いてからパン生地を作るので、最初からパンケースに野菜を入れる場合は、ゆでる必要がありません。詳しくはレシピブックをご覧ください。

お知らせ

- 砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、膨らみが弱くなります。
- バターやマーガリンなどの固形の油脂は同じ分量で作ることができます。
- 塩を加えなくてもパンを作ることはできますが、歯ごたえのないパンに仕上がります。

パン作りのコツ

Point 1

新鮮な材料を使いましょう!

・材料は開封後、できるだけ早めに使いましょう。
・パンを発酵させて膨らませるイーストは、生きています。ドライイーストは必ず密封して、冷蔵庫で保存してください。

※卵や牛乳、ベーコンなどの要冷蔵食品、野菜、常温で腐りやすい食品を入れるときは、腐敗の原因になるので、予約しないでください。

Point 2

材料は正確にはかりましょう!

・小麦粉は必ずはかりを使って「重さ」ではかります。
使用するはかりは、1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。
・計量スプーンではかる材料は、すりきりで。押し付けたりすると正確にはかれません。

Point 3

室温によって水温調節をしましょう!

・水温はパンのでき上がりに大きく影響します。
特に夏場や室温が高いときは、冷水を使いましょう。
以下を参考にしてください。

室温25℃未満の場合　：水温約20℃
室温25℃以上の場合　：水温約5℃の冷水
炊パンの場合　　　　：水温30℃以下

（詳しくは、12ページをご覧ください）

※パンを切るときは…
焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいて、冷めてから切ると切りやすくなります。

手作りパンについて

パンの膨らみは毎回変わります!

●パンの膨らみ、形、焼き色、高さは、室温・水温・材料の温度、湿度、材料、予約時間などの影響を受けます。
いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件の変化でパンのできばえは変わります。

〈小麦食パンの大きさの目安〉
小さいとき：（高さ）14㎝　大きいとき：（高さ）18㎝
•炊パンは、小麦食パンより小さくなります。

早めに食べきりましょう!

●手作りパンは保存料が入っていないため、できるだけその日のうちに食べきりましょう。

食べきれないときは…
スライスして、1枚ずつラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。

基本の道具

a

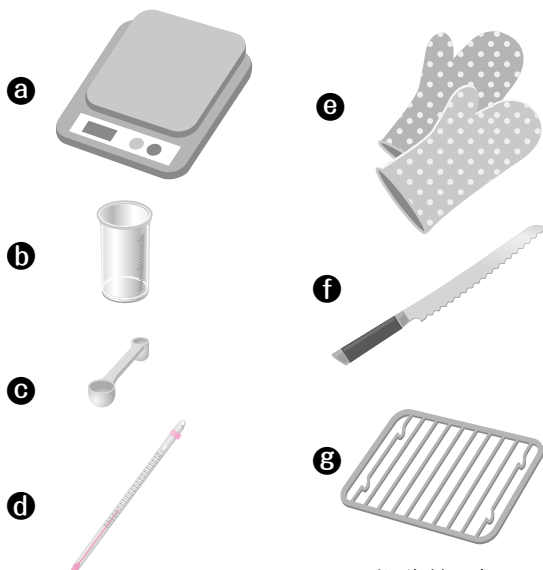
b

c

d

e

f

g

a.デジタルはかり（1g単位）
b.計量カップ（付属品10ページ）
c.計量スプーン（付属品10ページ）
d.温度計
e.ミトン
f.パン切りナイフ
g.あみ
（焼き上がったパンをのせて、蒸気を逃がします）

作るパンによってあると便利な道具

・こね板
・めん棒
・ボウル
・スケッパー
・霧吹き
・ハケ
・オーブン
・ラップ
・オーブンシート
・木べら
・ゴムべら
・焼き型　など

※パン生地の各レシピの、オーブンの焼き上げ温度と時間は目安です。（レシピブック）
オーブンによってでき上がりに差がありますので、焼き上げ温度と時間を調整してください。

基本の食パンの作りかた

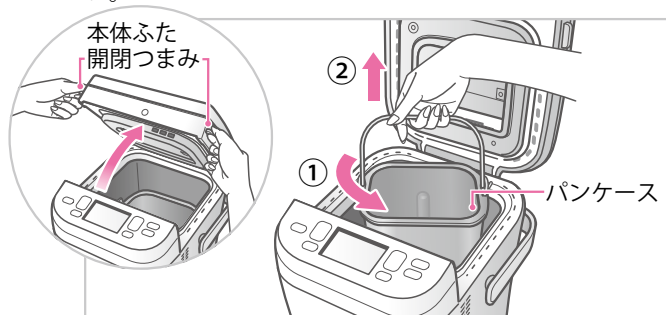
● こね→発酵→焼き上げの工程で進みます。

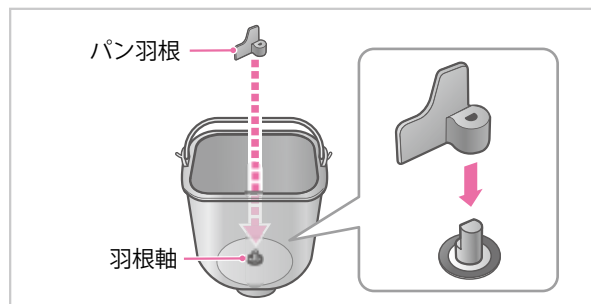
小麦食パン 調理時間：約3時間25分

（[01] 小麦食パンを例にして説明します）

材料を入れる

1 ふたを開けて、パンケースを取り出す

本体ふた開閉つまみを持ってふたを開け、パンケースを矢印①の方向に回して、上に持ち上げてください。

2 パン羽根をセットする

パン羽根を羽根軸にしっかり取り付けてください。

3 材料をはかる

● **パンケースには初めに水を入れます。**
4 に記載の順番で材料を入れてください。

【小麦食パン】

水 ……… 180ml＊

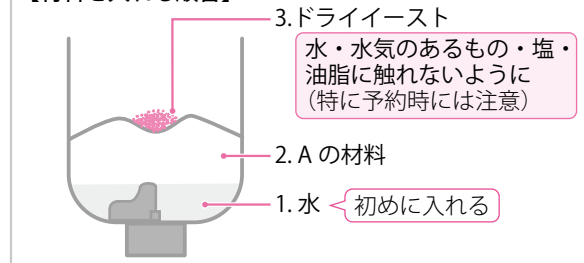
A
- 強力粉 ……… 250g
- 砂糖 ……… 16g（大2）
- 塩 ……… 4g（小0.8）
- スキムミルク … 12g（大2）
- バター ……… 10g

ドライイースト … 3g（小1）

＊室温25℃以上のときは、約5℃の冷水にして、10ml減らす。

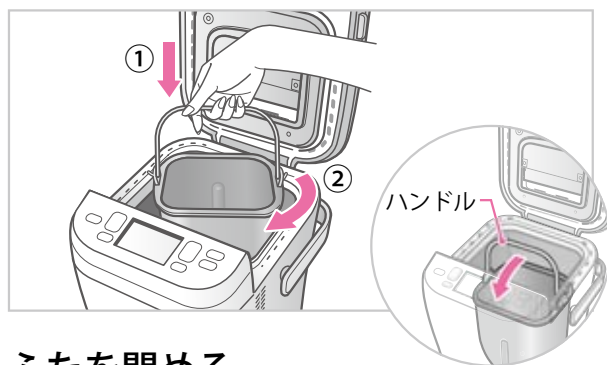
4 パンケースに材料を順番に入れる

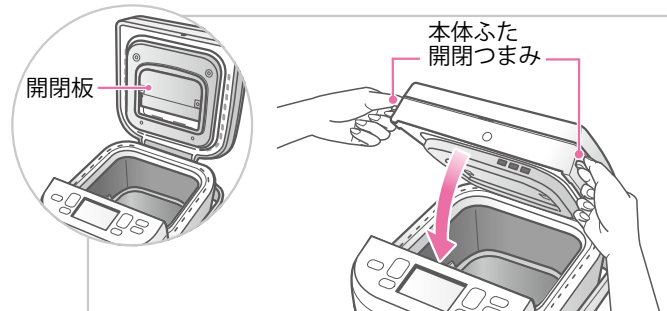
1. 初めに、水を入れる
2. Aの材料を入れる
3. 粉の中央をくぼませ、ドライイーストを入れる

※卵、液体の油、水気のあるものを入れるときは、1.のタイミングで入れてください。

● [06] 小麦ごはんパンは材料の入れかたが異なります。レシピブックをご覧ください。

5 パンケースを取り付ける

パンケースを庫内に入れて、矢印②の方向へ回して固定し、ハンドルを手前に倒してください。

※ハンドルを手前に倒さないと、ふたが閉まらなかったり、投入ケースの開閉板が開かなくなったりすることがあります。

6 ふたを閉める

1. 投入ケースの開閉板が閉じていることを確認する
2. 本体ふた開閉つまみを持って、ふたを閉める

「基本の食パンの作りかた」の手順で作るコース

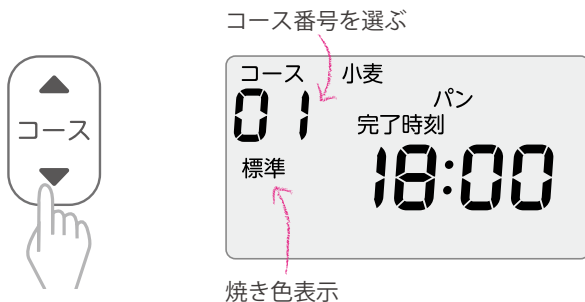
▶材料・分量などの作りかたはレシピブックをご覧ください。

[01] **小麦食パン**：小麦粉のベーシックなパン
[02] **小麦食パン（お急ぎ）**：お急ぎのときに
[03] **全粒粉パン**：全粒粉を使って
[05] **ライ麦パン**：ライ麦粉を使って
[06] **小麦ごはんパン**：ごはんを入れたパン
[07] **米粉パン**：米粉（グルテン入り）を使って
[08] **小麦ゼロパン**：小麦粉やグルテンを使いません

セットする

7 電源プラグをコンセントに差し込み、コースキーを押して、コース番号[01] を選ぶ

コース番号を選ぶ

焼き色表示

■具材を入れたいときは →18~19 ページ
■焼き色を変えるときは →20 ページ
■予約をするときは →21 ページ

8 スタートキーを押す 調理開始

完了時刻は目安です。「焼き」の途中から、残時間を表示します。

現在の工程を点滅でお知らせ

♪ ブザーが鳴ったら、でき上がり

お知らせ

●「こね」の途中で投入ケースの開閉板が開き、ガラス窓からパンケースの中の様子が確認できます。**開閉板が開く際に「バチーン」や「ブーン」などの音がしますが、異常ではありません。**

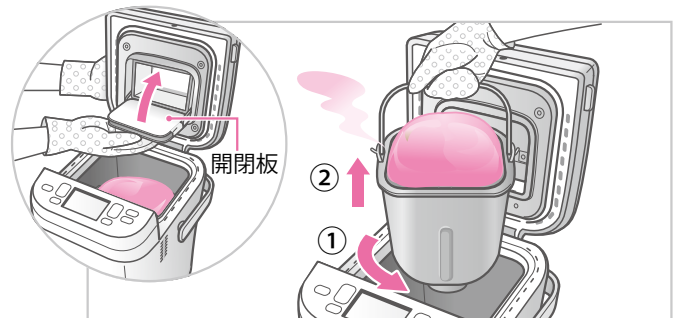
でき上がり

9 切キーを押して、電源プラグを抜く

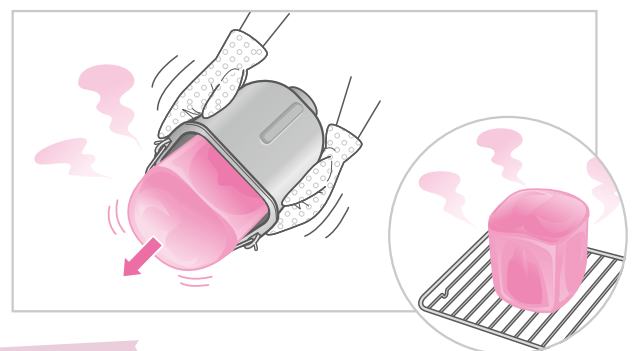
●切キーを押さないと「ピッピッピッピッ」とお知らせします。

10 パンを取り出し、あら熱を取る

乾いたミトン（市販品）を使って、パンケースを取り出してください。

●投入ケースの開閉板は熱いので注意してください。開閉板を閉じるときは、ふたの上面を押さえながら閉じてください。
●パンケースは熱いので、パンケースを置く場所に注意してください。

パンを取り出し、あみなどにのせてあら熱を取ってください。

●パンに羽根が残っている場合は、冷めてから取り出してください。

お願い

●パンが焼き上がったら、早めに取り出してください。時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

続けてパンを焼くとき

表示部に「高温」が表示されているときは、操作できません。「高温」が消えてから操作してください。

具材の入れかた

●具材の量は、14 ページのアレンジパンの目安をご覧ください。

具材を自動で投入する

レーズンやくるみなど、お好みの具材をセットしておくと、自動で投入します。

自動投入できないコースがあります

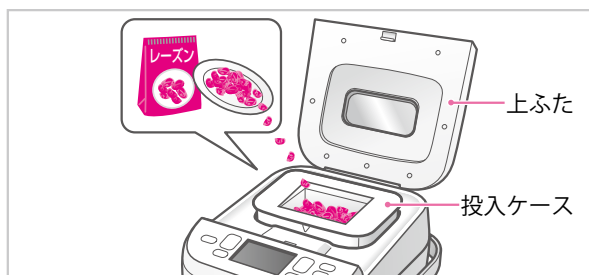
［04］炊パン（小麦入り）、［11］炊パン生地（小麦入り）は、粉・ドライイーストを投入ケースに入れるため、具材の自動投入はできません。

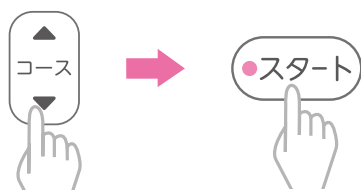
自動投入する

1 パンケースに強力粉などの材料を入れて、本体に取り付ける

●パンケースのハンドルは手前に倒してください。

2 ふたを閉め、上ふたを開けて投入ケースに具材を入れる

➡**具材を入れたら、上ふたの先端部を押して、確実に上ふたを閉めてください。**
上ふたを閉めないとうまく焼き上がりません。

3 作りたいパンに合ったコースを選んで、スタートキーを押す

※操作キーで自動投入を設定する必要はありません。

「こね」の途中で自動で投入されます。

●投入ケースの開閉板が開く際に「バチーン」や「ブーン」などの音がしますが、異常ではありません。（「こね」は一時的に止まります）

➡本体が冷めたら、投入ケースをはずして洗ってください。（33 ページ）

自動投入できる具材
●乾燥しているもの
●溶けにくいもの

具材	下ごしらえ
ドライフルーツ レーズン、プルーン、オレンジピールなど	5mm 以下に刻む
ナッツ類 カシューナッツ、くるみなど	5mm 以下に刻む
グリーンピース＊1**、コーン**＊1	水分をよく拭き取る
オリーブ＊1	種を取り、1/4 以下に刻み、水分をよく拭き取る

＊1：予約のときは、＊1 の具材を自動投入しないでください。（腐敗の原因）

●投入ケースに具材を入れた後、本体ふたを開けると、具材がこぼれることがあります。

●投入ケースに少量の材料がくっ付いて残ることがあります。

●砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、夏場や予約したときに、砂糖が溶けて投入ケースにくっ付き、投入されないことがあります。

お願い

- ●ベーコン、チーズなど要冷蔵食品や、常温で腐りやすい食品を入れる場合は、予約しないでください。
- ●各コースの容量と具材の量を守ってください。調理物がパンケースからあふれ出し、こげたり、煙が出たりすることがあります。
- ●具材を多く入れるほど、パンの膨らみが弱くなります。

具材を手で投入する

次の場合は具材を手で入れてください。

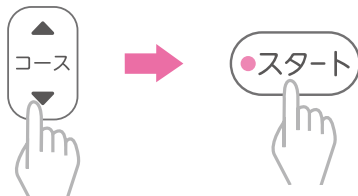
- ●溶けやすい具材を入れたいとき
- ●[04] 炊パン(小麦入り)、[11] 炊パン生地(小麦入り) のとき

次のような具材は最初からパンケースに入れてください。

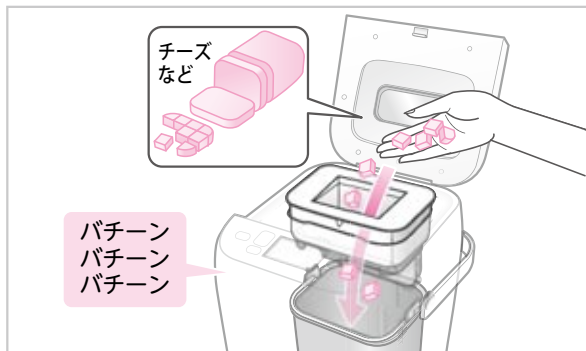
- ●ごまなどの小さい具材
- ●水気のある具材
- ●刻んだ野菜

(炊パン、炊パン生地(コース [04] [11])の場合は、最初からパンケースに具材を入れると、具材も加熱されます。加熱したくない具材は「こね」の途中で手で入れてください)

「こね」のときに手で投入する

1 作りたいパンに合ったコースを選んで、スタートキーを押す

2 「こね」の途中で、

投入ケースの開閉板が開く音がしたら、上ふたを開けてパンケースに具材を入れる

- ●ガラス窓から中をのぞいて、パンケースの中が見えたら、開閉板が開いています。
- ●開閉板が開いたときに、「こね」は一時的に止まります。

➡**具材を入れたら、上ふたの先端部を押して、確実に上ふたを閉めてください。**
上ふたを閉めないとうまく焼き上がりません。

手で投入する具材

●溶けやすいもの
チーズ、チョコレートなど

具材を入れるタイミング＊1(目安)

スタートキーを押してから＊2

約 10 ～ 15 分

[01] 小麦食パン	[08] 小麦ゼロパン
[02] 小麦食パン(お急ぎ)	[09] 小麦パン生地
[03] 全粒粉パン	[10] 小麦ピザ生地
[05] ライ麦パン	[12] ライ麦パン生地
[06] 小麦ごはんパン	[13] 米粉パン生地
[07] 米粉パン	

スタートキーを押してから＊3

約 2 時間 20 分＊4

[04] 炊パン(小麦入り)　[11] 炊パン生地(小麦入り)

＊1：投入ケースの開閉板が開くタイミングです。
　　コースや室温によって変わります。
＊2：予約時は「こね」表示の点滅が始まってからの時間になります。
＊3：予約時は「加熱」表示の点滅が始まってからの時間になります。
＊4：室温が高くなると冷却時間が長くなるため、記載時間よりも遅くなることがあります。

こんな材料は入れないでください

●かたい材料　(パンケース内面・羽根のフッ素樹脂加工の傷付き・はがれの原因)
- シリアル　• メープルシュガークランチ　• フルーツ入りグラノーラ
- パールシュガー　• コーティングされたナッツ類　• あられ糖 など

●たんぱく質分解酵素のはたらきが強い生の果物　(パンが膨らみません)
- メロン　• いちじく　• パイナップル　• キウイ　• マンゴー　• パパイヤ など

焼き色選択のしかた

「薄」「標準」「濃」から選べる「焼き色選択」

コース番号を選んだ後、スタートキーを押す前に設定します。

1 焼き色選択キーを押して、お好みの焼き色を選ぶ

焼き色を「薄」・「標準」・「濃」の 3 とおりに設定できます。

- 前回選んだ焼き色を記憶します。
- 「焼き色選択」できるコースは、11 ページをご覧ください。

現在時刻の合わせかた

- 時計は 24 時間表示です。（昼の 12 時…12:00、夜の 12 時…0:00）
- 調理中、予約中は、現在時刻合わせはできません。

1 電源プラグをコンセントに差し込む

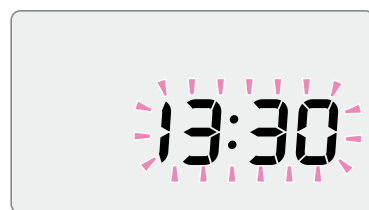
- 電源プラグをコンセントに差し込まないと、時刻合わせができません

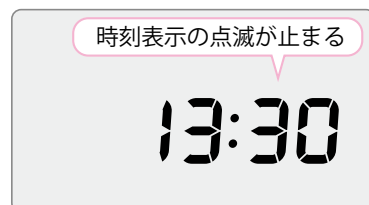
2 時刻キー▲または▼を、「ピッ」と鳴るまで押す

（12:00 が点滅しているときは省略）

「ピッ」と鳴ったら、一度手をはなす

3 時刻キー▲または▼で時刻を合わせる

▲：1 分単位で進みます。
▼：1 分単位で戻ります。
押したままでいると早送りになり、10 分単位で変わります。

（例：午後 1 時 30 分に合わせるとき）

4 切キーを押すと、時刻合わせ完了

5 電源プラグをコンセントから抜く

予約のしかた

指定した時刻に焼き上がる「予約」

食べたい時刻に設定すれば、焼きたてのパンが楽しめます。

〈予約する前に〉

●現在時刻が合っているか確認する

現在時刻がずれていると、予約時刻に焼き上がりません。時計は 24 時間表示です。

●焼きたいパンに合わせて、材料をセットする

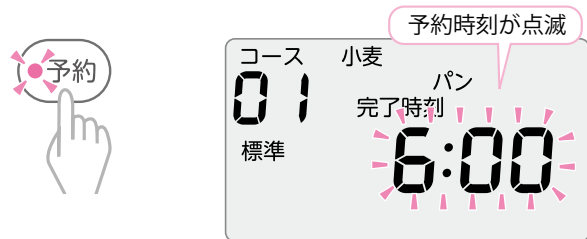
材料を入れる順番を守ってください。

炊パン以外：16 ページ
炊パン：22 ページ

1 コースキーでコース番号を選ぶ

●必要に応じて、「焼き色選択」を設定してください。

2 予約キーを押す

●予約ランプ：点滅、スタートランプ：点滅

3 時刻キー▲または▼を押して、焼き上がり時刻を合わせる

▲：10 分単位で進みます。

▼：10 分単位で戻ります。

押したままでいると早送りになり、10 分単位で変わります。

（例：午前 8 時に焼き上げたいとき）

4 スタートキーを押す　設定完了

●予約ランプ：点灯、スタートランプ：消灯

●スタートキーを押さないと、「ピッピッピッピッ」とお知らせします。（予約が完了していません）

予約時刻になると焼き上がる

※室温＊1 などの影響によって、予約した時刻より焼き上がりが遅れる場合があります。

＊1：コース［01］［02］［03］［05］［06］［07］［08］は室温が低いとき。コース［04］は室温が高いとき。

お願い

●13 時間以上の予約はしないでください。

●次の食品を入れる場合は予約しないでください。

・牛乳、ベーコン、チーズなど要冷蔵食品

・常温で腐りやすい食品

・野菜

●室温 25℃以上の場合、約 5℃の冷水を使ってください。

●室温 30℃以上の場合に予約するとうまくできない場合があります。

予約できるコースと予約できる時間

［01］小麦食パン：4 時間後から

［02］小麦食パン（お急ぎ）：3 時間後から

［03］全粒粉パン：4 時間後から

［04］炊パン（小麦入り）：5 時間 40 分後から

［05］ライ麦パン：4 時間 20 分後から

［06］小麦ごはんパン：3 時間 40 分後から

［07］米粉パン：3 時間 20 分後から

［08］小麦ゼロパン：3 時間 20 分後から

※予約できる時間より短い時間で予約すると、すぐに調理が始まります。

炊パンの作りかた

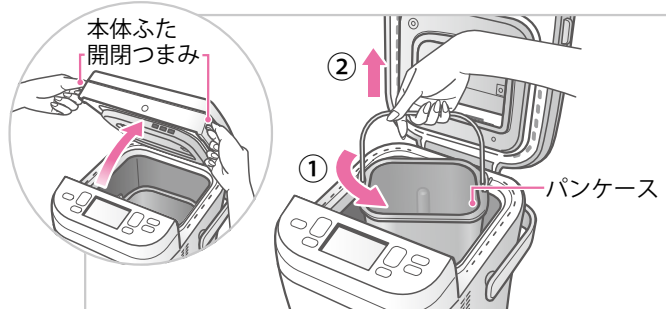
●加熱→冷却→こね→発酵→焼き上げの工程で進みます。（加熱から始まるため、スタートしてもすぐに羽根は回りません）
●粉・ドライイーストを投入ケースに入れます。

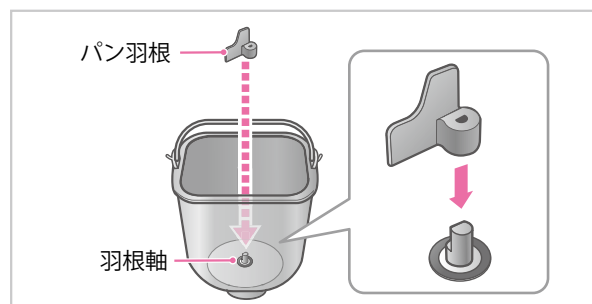
炊パン（小麦入り） 調理時間：約 4 時間 50 分＊1

＊1：室温が高いと冷却時間が長くなるため、調理時間が長くなります。

材料を入れる

1 ふたを開けて、パンケースを取り出す

本体ふた開閉つまみを持ってふたを開け、パンケースを矢印①の方向に回して、上に持ち上げてください。

2 パン羽根をセットする

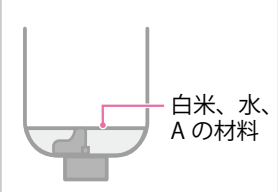
パン羽根を羽根軸にしっかり取り付けてください。

3 材料をはかる

【炊パン（小麦入り）】

〈パンケースに入れる〉
白米……………90g
水………白米と合わせて
440g にする
A［砂糖………16g（大 2）
塩……………4g（小 0.8）
バター……10g

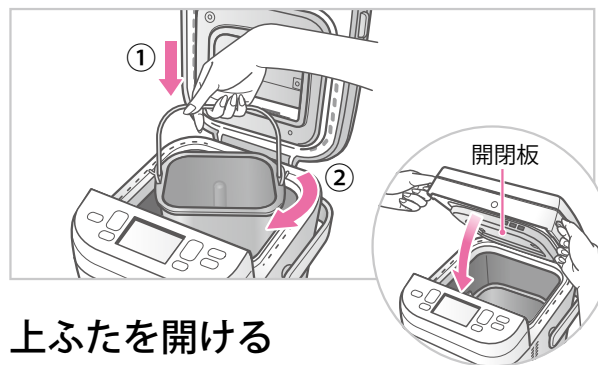
〈投入ケースに入れる〉
B［強力粉……190g
ドライイースト
……………3g（小 1）

4 パンケースに材料を入れる

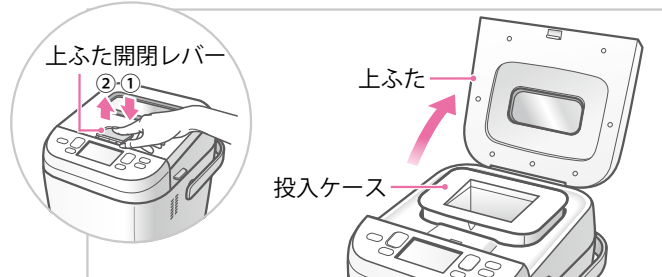
1. 洗った白米と水（合わせて 440g）を入れる
2. A の材料を入れる

※加熱中に白米が水から出ないように、白米は平らにしてください。

5 パンケースを取り付けて、ふたを閉める

パンケースを庫内に入れて、矢印②の方向へ回して固定し、ハンドルを手前に倒してください。

※ハンドルを手前に倒さないと、ふたが閉まらなかったり、投入ケースの開閉板が開かなくなったりすることがあります。
※投入ケースの開閉板が閉じていることを確認してから、ふたを閉めてください。

6 上ふたを開ける

上ふた開閉レバーを持って開けます。

※投入ケースが乾いていることを確認してください。湿っていると粉が残ることがあります。（33 ページ）

7 投入ケースに材料を順番に入れて、上ふたを閉める

1. B の材料を強力粉、ドライイーストの順に入れる
2. 上ふたの先端部を押して、確実に上ふたを閉める

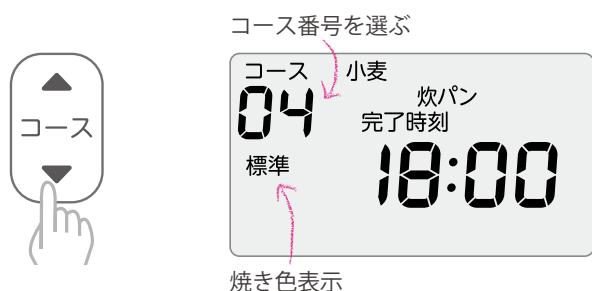
※ドライイーストを粉の上にのせないと、ドライイーストが高温になり、うまくでき上がらないことがあります。

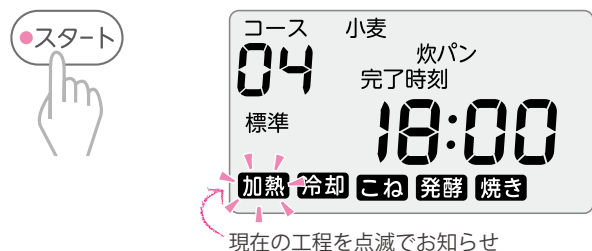
●投入ケースに材料を入れた後、本体ふたを開けると材料がこぼれることがあります。

炊パンとは…
お米を使って作るパンです。
お米を炊いてから、強力粉を入れてパン生地を作ります。

「炊パンの作りかた」の手順で作るコース
[04] 炊パン（小麦入り）：お米と強力粉を使って
▶材料・分量などの作りかたはレシピブックをご覧ください。

セットする

8 電源プラグをコンセントに差し込み、コースキーを押して、コース番号[04] を選ぶ

※コース [04] は、炊パンキーでも選べます。

■具材を入れたいときは →19 ページ＊2
■焼き色を変えるときは →20 ページ
■予約をするときは →21 ページ
＊2：コース [04] は、投入ケースに粉・ドライイーストを入れるため、具材の自動投入はできません。

9 スタートキーを押す 調理開始

完了時刻は目安です。「焼き」の途中から、残時間を表示します。

♪ ブザーが鳴ったら、でき上がり

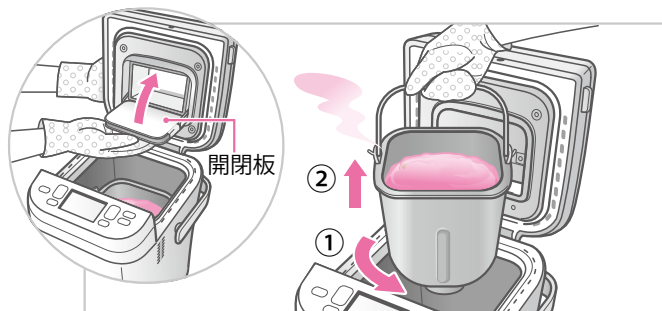
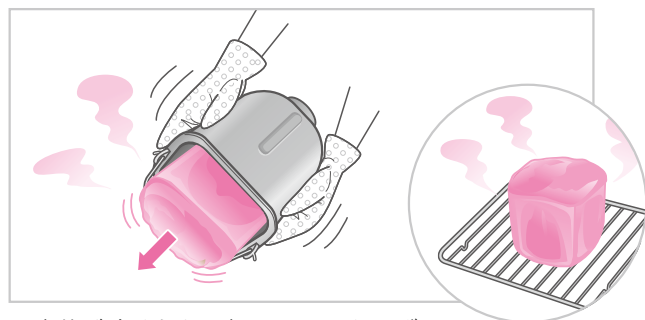
お知らせ
●「こね」の途中で投入ケースの開閉板が開き、ガラス窓からパンケースの中の様子が確認できます。**開閉板が開く際に「バチーン」や「ブーン」などの音がしますが、異常ではありません。**

でき上がり

10 切キーを押して、電源プラグを抜く

●切キーを押さないと「ピッピッピッピッ」とお知らせします。

11 パンを取り出し、あら熱を取る

乾いたミトン（市販品）を使って、パンケースを取り出してください。
●投入ケースの開閉板は熱いので注意してください。開閉板を閉じるときは、ふたの上面を押さえながら閉じてください。
●パンケースは熱いので、パンケースを置く場所に注意してください。

パンを取り出し、あみなどにのせてあら熱を取ってください。
●パンに羽根が残っている場合は、冷めてから取り出してください。

➡本体が冷めたら、投入ケースをはずして洗ってください。庫内やヒーターに粉が付いているときはお手入れをしてください。（32 ～ 33 ページ）

お願い
●パンが焼き上がったら、早めに取り出してください。時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

続けてパンを焼くとき
表示部に「高温」が表示されているときは、操作できません。「高温」が消えてから操作してください。

パン・ピザ生地の作りかた

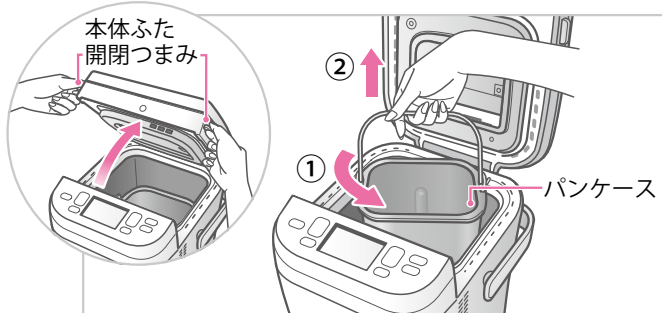
● こね→発酵の工程で進み、一次発酵まで行います。

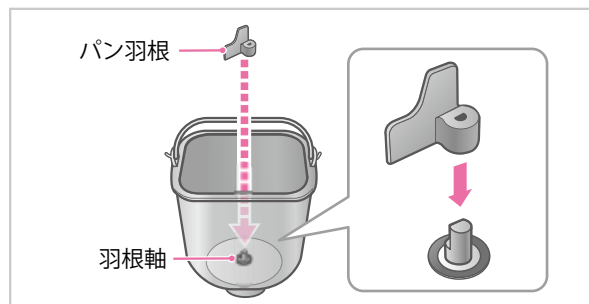
小麦パン生地　調理時間：約 1 時間 20 分

（[09] 小麦パン生地を例にして説明します）

材料を入れる

1 ふたを開けて、パンケースを取り出す

本体ふた開閉つまみを持ってふたを開け、パンケースを矢印①の方向に回して、上に持ち上げてください。

2 パン羽根をセットする

パン羽根を羽根軸にしっかり取り付けてください。

3 材料をはかる

● **パンケースには初めに水・卵を入れます。**
4 に記載の順番で材料を入れてください。

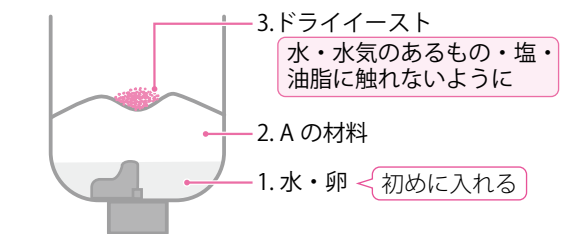
【バターロール生地（12 個分）】

	水	140ml
	卵	25g
A	強力粉	250g
A	砂糖	20g（大 2.5）
A	塩	3g（小 0.5）
A	スキムミルク	12g（大 2）
A	バター	50g
	ドライイースト	4g（小 1.5）

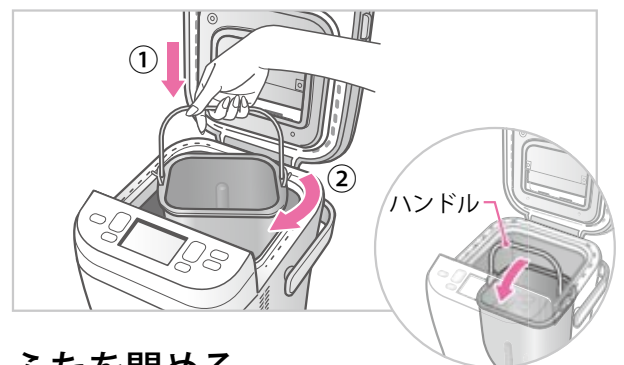
※室温 25℃以上のときは、約 5℃の冷水を使う。

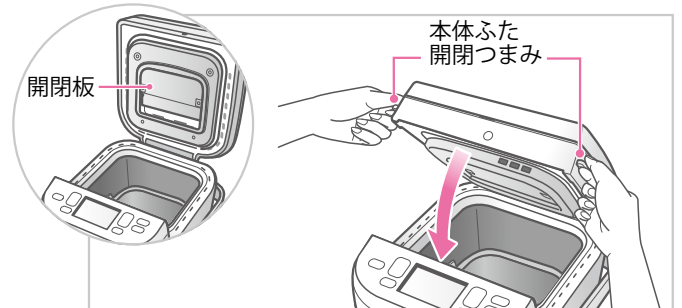
4 パンケースに材料を順番に入れる

1. 初めに、水・卵を入れる
2. A の材料を入れる
3. 粉の中央をくぼませ、ドライイーストを入れる

※卵、液体の油、水気のあるものを入れるときは、1. のタイミングで入れてください。

5 パンケースを取り付ける

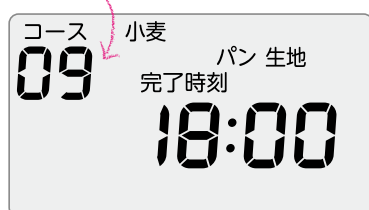
パンケースを庫内に入れて、矢印②の方向へ回して固定し、ハンドルを手前に倒してください。

※ハンドルを手前に倒さないと、ふたが閉まらなかったり、投入ケースの開閉板が開かなくなったりすることがあります。

6 ふたを閉める

1. 投入ケースの開閉板が閉じていることを確認する
2. 本体ふた開閉つまみを持って、ふたを閉める

「パン・ピザ生地の作りかた」の手順で作るコース ▶材料・分量などの作りかたはレシピブックをご覧ください。

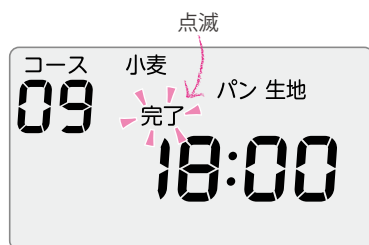
［09］**小麦パン生地**：小麦粉を使ったパン生地
［10］**小麦ピザ生地**：小麦粉を使ったピザ生地
［12］**ライ麦パン生地**：ライ麦粉を使ったパン生地
［13］**米粉パン生地**：米粉（グルテン入り）を使ったパン生地

セットする

7 電源プラグをコンセントに差し込み、コースキーを押して、コース番号［09］を選ぶ

■具材を入れたいときは　→ 18~19 ページ

8 スタートキーを押す 調理開始

完了時刻は目安です。「発酵」になると残時間を表示します。

現在の工程を点滅でお知らせ

♪ ブザーが鳴ったら、でき上がり

でき上がり

9 切キーを押して、電源プラグを抜く

10 パン生地を取り出す

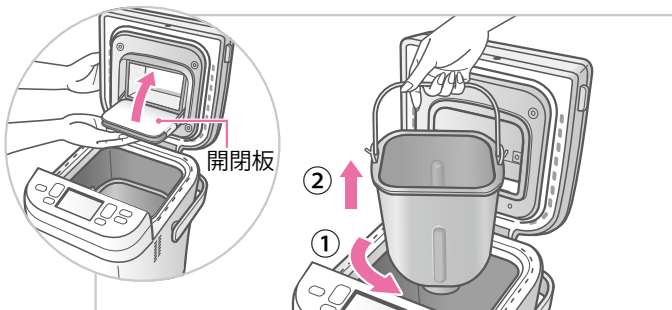
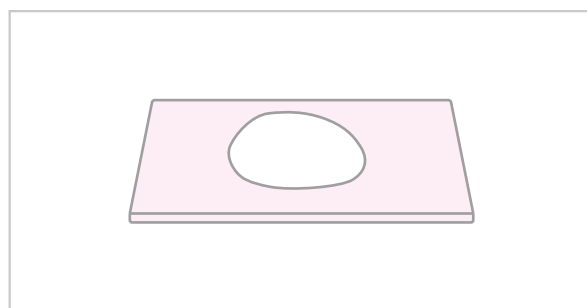
本体からパンケースを取り出してください。
●開閉板を閉じるときは、ふたの上面を押さえながら閉じてください。

パン生地をパンケースから取り出してください。

成形・発酵・焼き上げの作業に入る

お知らせ

●「こね」の途中で投入ケースの開閉板が開き、ガラス窓からパンケースの中の様子が確認できます。**開閉板が開く際に「バチーン」や「ブーン」などの音がしますが、異常ではありません。**

お願い

●時間がたつと発酵が進みます。すぐに生地を取り出してください。

炊パン生地の作りかた

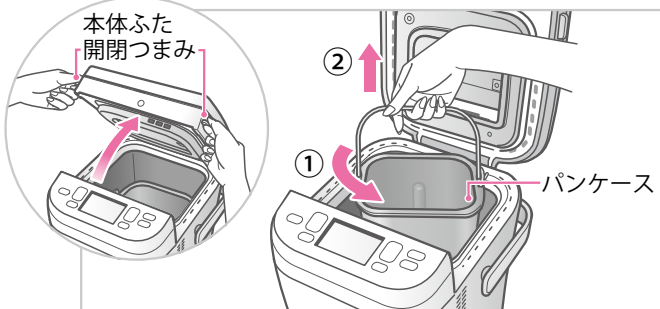
- 加熱→冷却→こね→発酵の工程で進み、一次発酵まで行います。（加熱から始まるため、スタートしてもすぐに羽根は回りません）
- 粉・ドライイーストを投入ケースに入れます。

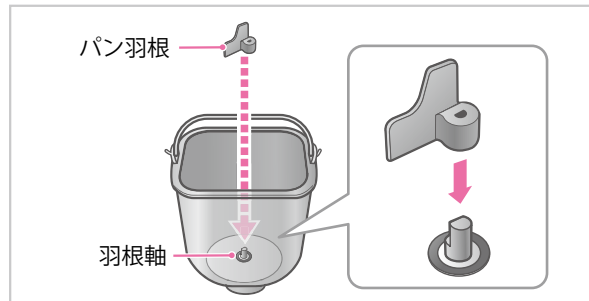
炊パン生地（小麦入り） 調理時間：約 3 時間 20 分＊1

＊1：室温が高いと冷却時間が長くなるため、調理時間が長くなります。

材料を入れる

1 ふたを開けて、パンケースを取り出す

本体ふた開閉つまみを持ってふたを開け、パンケースを矢印①の方向に回して、上に持ち上げてください。

2 パン羽根をセットする

パン羽根を羽根軸にしっかり取り付けてください。

3 材料をはかる

【炊パン生地（小麦入り）】

〈パンケースに入れる〉

白米……………90g
水………白米と合わせて 430g にする
A 砂糖………16g（大 2）
A 塩……………4g（小 0.8）
A バター……10g

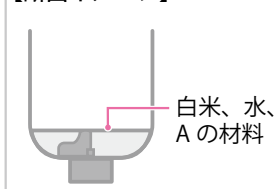
〈投入ケースに入れる〉

B 強力粉……190g
B ドライイースト……………3g（小 1）

4 パンケースに材料を入れる

1. 洗った白米と水（合わせて 430g）を入れる
2. A の材料を入れる

※加熱中に白米が水から出ないように、白米は平らにしてください。

【断面イメージ】

5 パンケースを取り付けて、ふたを閉める

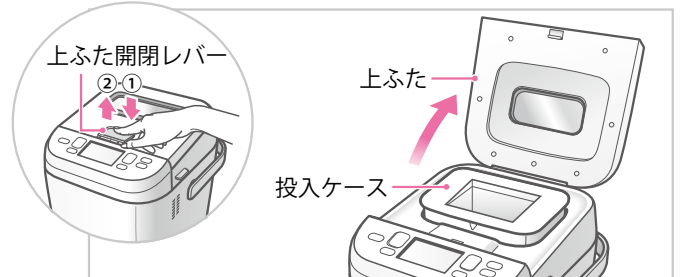
パンケースを庫内に入れて、矢印②の方向へ回して固定し、ハンドルを手前に倒してください。

※ハンドルを手前に倒さないと、ふたが閉まらなかったり、投入ケースの開閉板が開かなくなったりすることがあります。

※投入ケースの開閉板が閉じていることを確認してから、ふたを閉めてください。

6 上ふたを開ける

上ふた開閉レバーを持って開けます。

※投入ケースが乾いていることを確認してください。湿っていると粉が残ることがあります。（33 ページ）

7 投入ケースに材料を順番に入れて、上ふたを閉める

1. **B の材料を強力粉、ドライイーストの順に入れる**
2. **上ふたの先端部を押して、確実に上ふたを閉める**

※ドライイーストを粉の上にのせないと、ドライイーストが高温になり、うまくでき上がらないことがあります。

- 投入ケースに材料を入れた後、本体ふたを開けると材料がこぼれることがあります。

炊パンとは…

お米を使って作るパンです。

お米を炊いてから、強力粉を入れてパン生地を作ります。

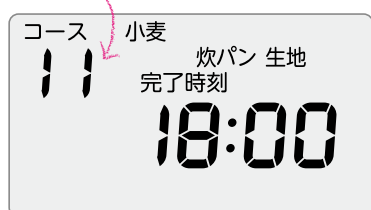
「炊パン生地の作りかた」の手順で作るコース

［11］炊パン生地（小麦入り）：お米と強力粉を使って

▶材料・分量などの作りかたはレシピブックをご覧ください。

セットする

8 電源プラグをコンセントに差し込み、

コースキーを押して、コース番号［11］を選ぶ

■具材を入れたいときは　→ 19 ページ＊2

＊2：［11］炊パン生地（小麦入り）は、投入ケースに粉・ドライイーストを入れるため、具材の自動投入はできません。

9

スタートキーを押す　調理開始

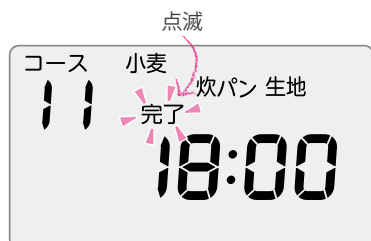
完了時刻は目安です。「発酵」になると残時間を表示します。

♪ ブザーが鳴ったら、でき上がり

お知らせ

●「こね」の途中で投入ケースの開閉板が開き、ガラス窓からパンケースの中の様子が確認できます。**開閉板が開く際に「バチーン」や「ブーン」などの音がしますが、異常ではありません。**

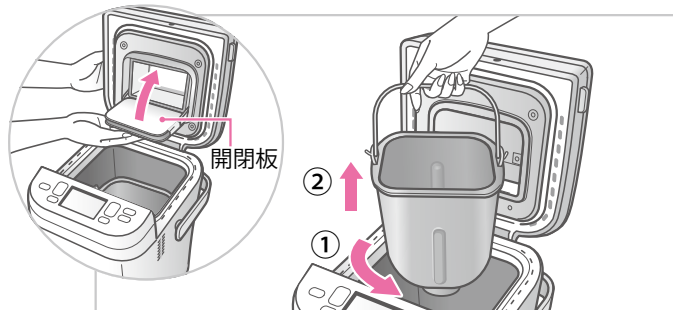
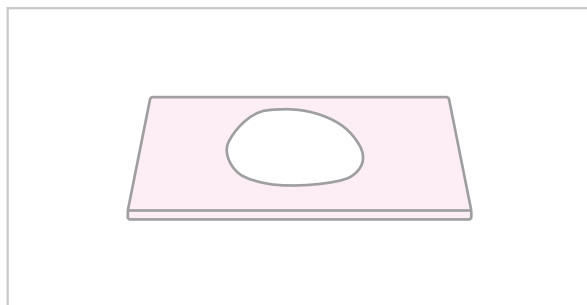
でき上がり

10

切キーを押して、電源プラグを抜く

11

パン生地を取り出す

本体からパンケースを取り出してください。

●投入ケースの開閉板を閉じるときは、ふたの上面を押さえながら閉じてください。

パン生地をパンケースから取り出してください。

成形・発酵・焼き上げの作業に入る

➡使用後は、投入ケースをはずして洗ってください。庫内やヒーターに粉が付いているときはお手入れをしてください。（32 ～ 33 ページ）

お願い

●時間がたつと発酵が進みます。すぐに生地を取り出してください。

もちの作りかた

●加熱→こねの工程で進みます。

もち　調理時間：1 時間 20 分

材料を入れる

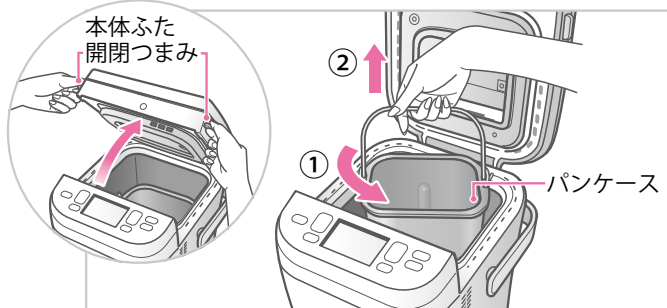
1　もち米を準備する

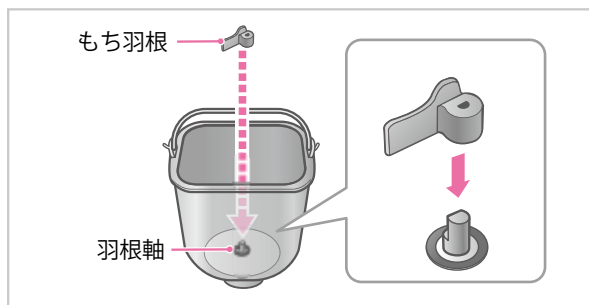
【もち（3 合分）】
もち米………… 420g
水…………………… もち米と合わせて 780g にする

1. もち米を洗う（水がきれいになるまで）
2. ザルにあげ、30 分水を切る

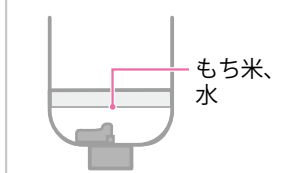
●もち米は水に浸さないでください。（もちがやわらかくなったり、米を炊くときの水が少なくなって米粒がかたくなったりします）

2　ふたを開けて、パンケースを取り出す

本体ふた開閉つまみを持ってふたを開け、パンケースを矢印①の方向に回して、上に持ち上げてください。

3　もち羽根をセットする

もち羽根を羽根軸にしっかり取り付けてください。

4　パンケースに材料を入れる

1 で準備したもち米と水（合わせて 780g）を入れる。

※加熱中にもち米が水から出ないように、もち米は平らにしてください。

5　パンケースを取り付ける

パンケースを庫内に入れて、矢印②の方向へ回して固定し、ハンドルを手前に倒してください。

※ハンドルを手前に倒さないと、ふたが閉まらなかったり、投入ケースの開閉板が開かなくなったりすることがあります。

6　ふたを閉める

1. 投入ケースの開閉板が閉じていることを確認する
2. 本体ふた開閉つまみを持って、ふたを閉める

投入ケースは取り付けましたか？

投入ケースが取り付けられていなかったり、投入ケースの開閉板が開いたりしていると、庫内の温度が上がらず、加熱がうまくできません。

●投入ケースの開閉板が開いているときは、閉じてください。

もちの仕上がりは

水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。

放置しないで

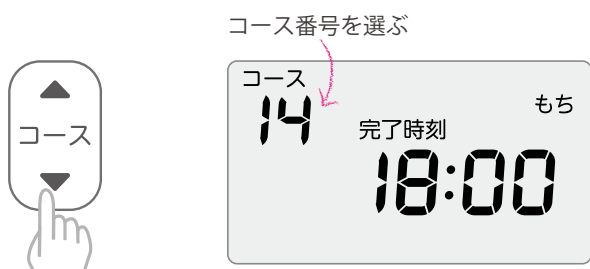
でき上がったあと放置しすぎると、もちがかたくなります。

セットする

7 電源プラグをコンセントに差し込み、

コースキーを押して、コース番号［14］を選ぶ

コース番号を選ぶ

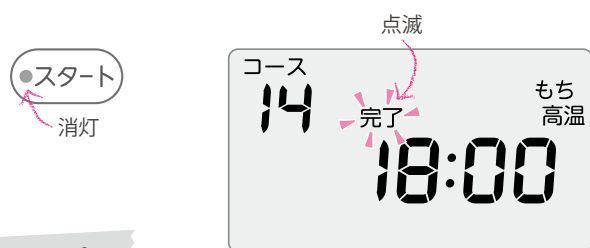
8

スタートキーを押す　調理開始

完了 10 分前になると残時間を表示します。

現在の工程を点滅でお知らせ

●「加熱」の途中、材料をかくはんするため、羽根がときどき回ることがあります。

♪ ブザーが鳴ったら、でき上がり

点滅

お知らせ

●「こね」開始時に投入ケースの開閉板が開き、ガラス窓からパンケースの中の様子が確認できます。**開閉板が開く際に「バチーン」や「ブーン」などの音がしますが、異常ではありません。**

でき上がり

9

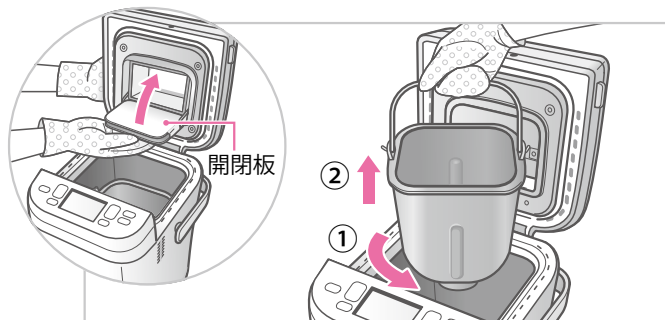
切キーを押して、電源プラグを抜く

10

もちを取り出す

乾いたミトン（市販品）を使って、パンケースを取り出してください。

●投入ケースの開閉板は熱いので注意してください。開閉板を閉じるときは、ふたの上面を押さえながら閉じてください。

●パンケースは熱いので、パンケースを置く場所に注意してください。

パンケースを逆さにして数回ふるか、水でぬらした木のしゃもじで取り出してください。

●パンケース内面をこすらないでください。（フッ素樹脂加工がはがれる原因）

●**羽根がもちの中に入っているときは…**
水でぬらした割り箸などで取り出してください。
手で取り出すときは、もちが熱くないことを確認してから、手を水でぬらして取り出してください。

具材を入れたいときは

「こね」開始時、投入ケースの開閉板が開いたら（完了 10 分前）、上ふたを開けて少しずつ入れてください。
（投入ケースの開閉板が開いたときに、「こね」は一時的に止まりません）

上ふたを開けるときは、熱い蒸気に注意してください。

●開閉板が開くときに「バチーン」や「ブーン」などの音がして、ガラス窓からパンケースの中の様子が確認できます。
●豆などかたいものは入れないでください。（パンケース・羽根のフッ素樹脂加工がはがれる原因）

うどん生地の作りかた

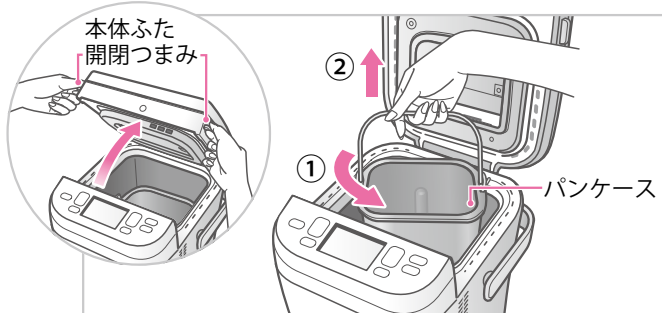
● [15] こねでうどん生地をこねます。

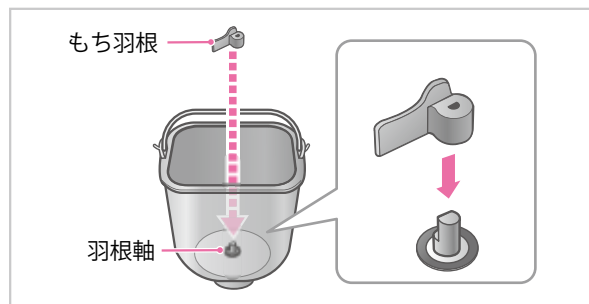
▶うどんの切りかたなどは、レシピブックをご覧ください。

こね 調理時間：15 分

材料を入れる

1 ふたを開けて、パンケースを取り出す

本体ふた開閉つまみを持ってふたを開け、パンケースを矢印①の方向に回して、上に持ち上げてください。

2 もち羽根をセットする

もち羽根を羽根軸にしっかり取り付けてください。

3 材料をはかる

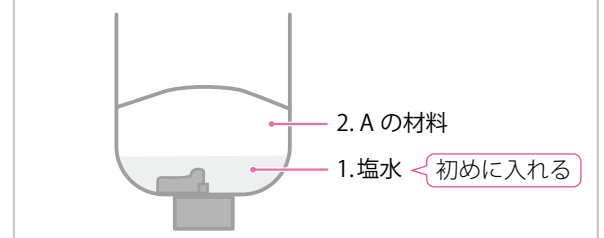
●パンケースには初めに塩水を入れます。
4 に記載の順番で材料を入れてください。

【うどん　(3~4 人分)】

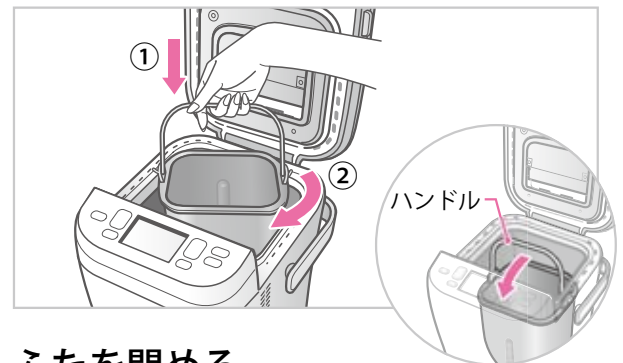
塩水（塩を溶かしておく）
- 塩……12g（小 2.5）
- 水……160ml

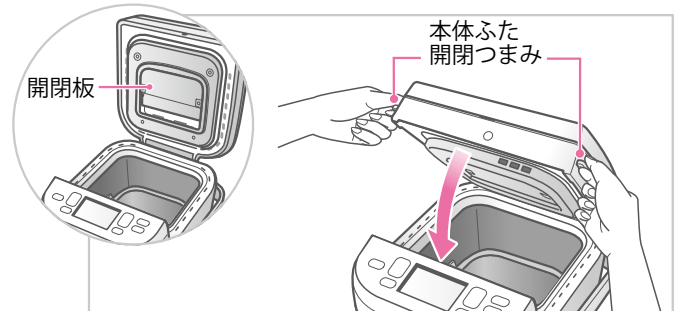
A
- 強力粉……150g
- 薄力粉……150g
（混ぜておく）

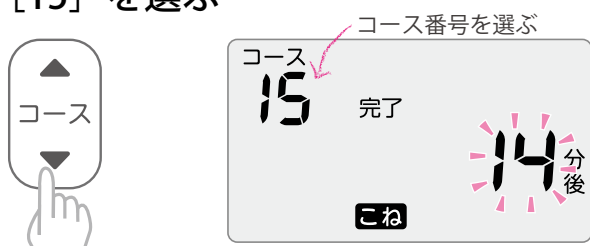
4 パンケースに材料を順番に入れる

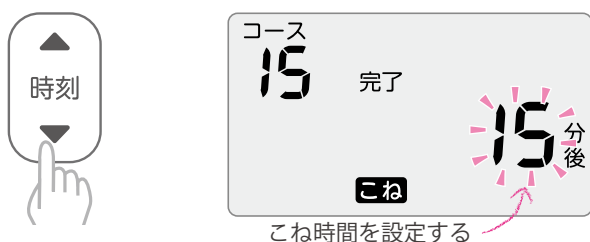
1. 初めに、塩水を入れる
2. A の材料を入れる

5 パンケースを取り付ける

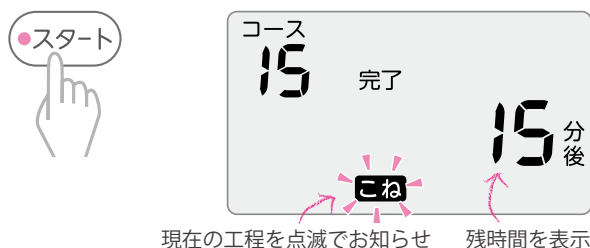
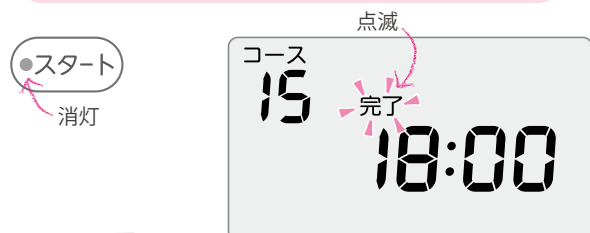
パンケースを庫内に入れて、矢印②の方向へ回して固定し、ハンドルを手前に倒してください。

※ハンドルを手前に倒さないと、ふたが閉まらなかったり、投入ケースの開閉板が開かなくなったりすることがあります。

6 ふたを閉める

1. 投入ケースの開閉板が閉じていることを確認する
2. 本体ふた開閉つまみを持って、ふたを閉める

セットする

7 電源プラグをコンセントに差し込み、
コースキーを押して、コース番号［15］を選ぶ

8
時刻キー（▲または▼）押して、こね時間を設定する（15 分）

- 1 分単位で 20 分まで設定できます。
- 前回のこね時間を記憶しています。

9
スタートキーを押す　調理開始

- スタート直後に「バチーン」と音がします。

♪ ブザーが鳴ったら、でき上がり

お知らせ

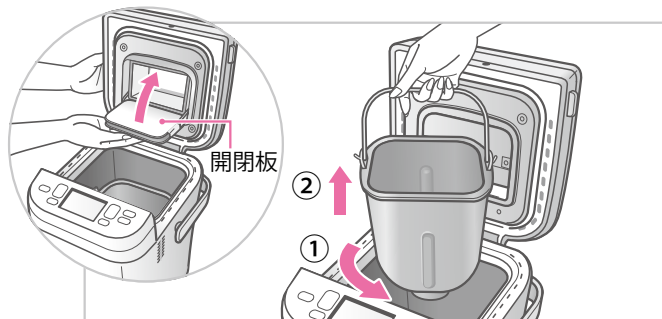
- スタート直後に投入ケースの開閉板が開き、ガラス窓からパンケースの中の様子が確認できます。**「バチーン」や「ブーン」などの音がしますが、異常ではありません。**

でき上がり

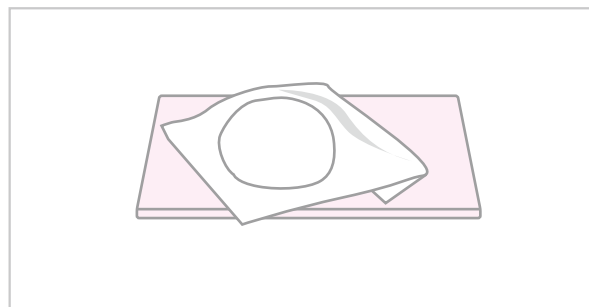
10
切キーを押して、電源プラグを抜く

11
生地を取り出す

パンケースを取り出し、生地を取り出してください。

- 投入ケースの開閉板を閉じるときは、ふたの上面を押さえながら閉じてください。

12
生地を休ませる

生地を丸め、ビニール袋などに入れて室温で約 2 時間休ませる。

- 室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。

お手入れ

お願い

- 汚れたまま使うと、においなどの原因になるので、常に清潔にしてください。
- 保管するときは、よく乾かしてから保管してください。

⚠警告

- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
- 本体ふたに手を挟まないように注意する

⚠注意

- お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

スポンジと台所用中性洗剤で 洗う

- 洗った後は、清潔な布巾でから拭きして乾燥させてください。

パンケース **パン羽根** **もち羽根**

調理物を取り出したら、すぐに水やぬるま湯を入れ、汚れをふやかしてから洗う

- パンケースは水を入れたまま長時間放置したり、パンケースごと水につけたりしないでください。(腐食したり、羽根軸が回らなくなることがあります)

羽根がはずれにくいときは…

- 連結部の軸を押さえて、羽根を左右に回してから引っ張ってください。

■特に、羽根の穴や羽根軸につまった生地などを、竹串などできちんと取り除いてください。

- 金属製の串などを使わないでください。(パンケース・羽根のフッ素樹脂加工を傷めます)
- 羽根の穴・羽根軸に汚れが残っていると、羽根がはずれやすくなったり、パンの中に残りやすくなったり、羽根軸周辺のフッ素樹脂加工を傷めたりします。

計量カップ **計量スプーン**

かたく絞った清潔な布巾で 拭く

- 各部に付いた粉類やパンくずなどを拭き取ってください。

本体を横にしたり、ひっくり返したりしないでください。(故障の原因)

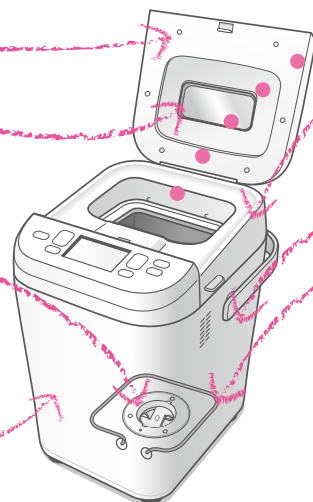
- 上ふたや本体ふたを開けて、ガラス窓や上ふた、本体ふたを拭くときは、片手でふたを押さえながら拭いてください。
- 本体ふたを開けてお手入れするときは、片手でふたを押さえるなどして、本体ふたが倒れてこないようにしてください。

上ふた

ガラス窓

パンケース取り付け部

- 割り箸などの細長い棒に、かたく絞った布巾を巻き付けて、汚れを拭き取ってください。

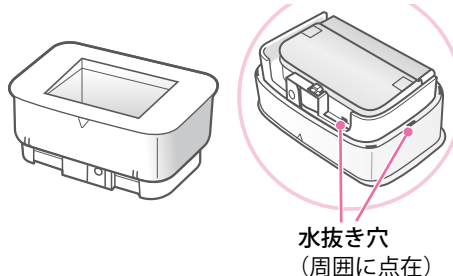
本体外面

次のものは使わない（変形・腐食・変色・ひび・傷の原因）

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン、シンナー、アルコール、クレンザー、漂白剤
- たわし、メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの

※投入ケースの開閉板はアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

部品の着脱のしかた……9 ページ

投入ケース 開閉板を開いて、洗う ➡ 洗った後は投入ケースをふるなどして、水抜き穴から内部の水を出し、乾いた布巾で拭き、自然乾燥させる

［投入ケース下面］

- 汚れをきれいに落として水分を拭き取り、よく乾かしてください。特に内部やパッキンに水分が残らないようにしてください。サビが付いたり、粉類が残る原因になります。
- 投入ケースは乾いた布でこすりすぎないでください。静電気が帯電して、粉類が残ることがあります。
- ご使用にともない変色しますが、性能には影響ありません。

開閉板の開けかた

開閉板のすき間は、上板と下板を開けて洗ってください。

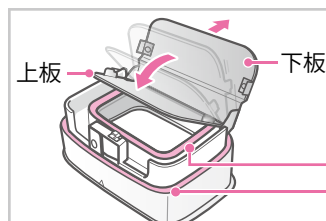
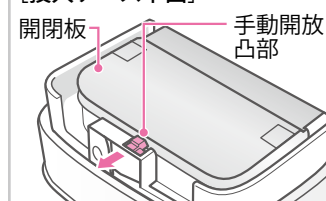
1. 開閉板を開く

投入ケース下面にある手動開放凸部を、矢印の方向へスライドすると開閉板が開きます。（開閉板は勢いよく開きます）

2. 開閉板の上板・下板を開ける

投入ケースを逆さにして台の上に置き、開閉板の上板と下板をそれぞれ外側に引っ張って開けてください。

パッキンに付着している異物や水滴を拭き取る

ふちに付着している異物は取り除く（投入ケース取り付け部のパッキンがあたる部分）

- 閉じるときは、カチッと音がするまでしっかり戻してください。
- パッキンははずせません。無理に引っ張らないでください。

本体ふた

- 本体ふたの内側も拭いてください。

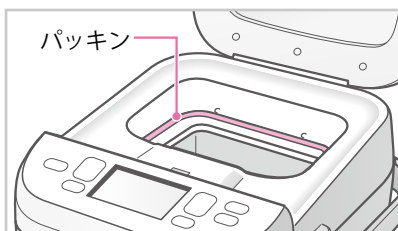
庫内

ヒーター

- 庫内・ヒーターに粉類やパンくずなどが付いていると、汚れがこびり付いたり、焼き上げ工程のときに、こげたり、煙が出ることがあります。

（投入ケースに材料を入れた場合、投入ケースの開閉板が開いたときに庫内に材料がとび散ることがあります）

パッキン・パッキンがあたる部分の汚れもよく拭き取る

投入ケース取り付け部（投入ケースに蒸気が入り込む原因）

本体ふた内側（蒸気漏れの原因）

- パッキンははずせません。無理に引っ張らないでください。
- 本体ふたの上面や内側などのプラスチックは、ご使用にともない変色しますが、性能には影響ありません。

よくある質問（Q & A）

	Q（質問）	A（答え）
材料について	国内産小麦粉で作れる？	●国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期によって、グルテン量が異なるため、パンの膨らみかたに差がでます。
	最強力粉で作れる？	●パンが膨らみすぎて、ふたに付いてしまうことがあるので、すべての材料を 10%ほど減らしてください。
	市販の料理の本の分量で作れる？	●この取扱説明書やレシピブックは、このホームベーカリーに合わせた分量になっていますので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。
	市販のパン用ミックス粉を使うときは？	●粉は 250g、ドライイーストは 3g にします。小麦食パン（お急ぎ）コースのときは、ドライイーストを 4g にします。 水はミックス粉記載の分量をもとに、粉 250g に対する分量にしてください。 （例. 記載量：粉 290g、水 190ml → 使用量：粉 250g、水 164ml） ●ミックス粉に記載されたコースに相当するコースを設定し、この取扱説明書に記載された順番で材料を入れてください。 ●お使いになるミックス粉によっては、でき上がりが変わることがあります。
	天然酵母は使える？	●天然酵母を使用したコースがありませんので、うまくできません。
	バターの代わりに使える材料は？	●バターの代わりに、マーガリン、ショートニングなどの固形の油脂を同量でお使いください。
	バターやショートニングの代わりにオリーブ油が使える？	●使えますが、オリーブ油を使用すると、高さが低いパンになります。
	牛乳や卵を入れるときは？	●水の半量まで牛乳に代えることができます。 牛乳に代えると焼き色が濃くなる場合があります。 腐敗防止のため、予約はしないでください。 ●卵の量（1 個まで）だけ水を減らします。 計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。 腐敗防止のため、予約はしないでください。 ●炊パン、炊パン生地（コース［04］［11］）は、お米を炊いてからパン生地を作るため、牛乳や卵を入れないでください。
	砂糖の代わりにザラメや氷砂糖、低カロリー甘味料（人工甘味料）は使える？	●ザラメや氷砂糖などのかたいものを使用するとパンケース内面、羽根のフッ素樹脂加工がはがれたり、傷が付いたりすることがあるので使わないでください。また、低カロリー甘味料（人工甘味料）を使用すると、膨らみが悪くなります。

		Q（質問）	A（答え）
材料について		パンはなぜ強力粉を使うの？	●膨らみのよいパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかり包み込む丈夫なグルテン膜が必要なため、たんぱく質の多い強力粉がパン作りに適しています。
		ドライイーストの保存方法は？	●必ず密封して冷蔵庫で保存してください。 ・開封後は賞味期限内でも、早めに使いきってください。 ※冷凍庫では保存しないでください。（結露して湿気を吸うと、膨らませる力が低下します）
		小麦食パン（お急ぎ）コースの配合が小麦食パンコースと違うのは？	●小麦食パン（お急ぎ）コースは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。
材料について（いろいろなパン・その他）	炊パン	どんなお米でも炊パンは作れる？	●取扱説明書やレシピブックに記載されている「白米」とは「うるち米」のことです。もち米では作れません。低アミロース米はうまくできない場合があります。
		白米の代わりに、無洗米は使える？	●白米を無洗米に代えることができます。 パンケースに無洗米と水を入れたら、かき混ぜて無洗米と水をなじませてください。
		白米を玄米に代えることはできる？	●白米を玄米に代えると、加熱不足で玄米に芯が残ってしまうので、代えることはできません。
		お米だけで炊パンは作れる？	●お米だけでは炊パンを作ることはできません。
		お米の銘柄によって、パンの味は変わる？	●お米の銘柄によって、パンの味が変わることがあります。特に風味の強いお米で作ると、味に変化を感じる場合があります。
		新米や古米を使うときは水の量を変えるの？	●材料どおり作っても、でき上がりがかたかったり、やわらかかったりした場合は、次回、水の量を 10ml 程度増減してみてください。
	米粉パン	市販の米粉を使ってパンを作れる？	●粒子が細かい市販の米粉を使ったコースがあります。（[07] 米粉パン、[08] 小麦ゼロパン）詳しくは、レシピブックをご覧ください。
		上新粉や白玉粉などを使って米粉パンを作れる？	●上新粉や白玉粉を使ったコースはありませんので、うまくできません。
	小麦ごはんパン	小麦ごはんパンに使えるごはんは？	●30℃以下（目安）の冷めたごはんをお使いください。 ●炊飯、解凍してから 1 日以上たったごはんや、12 時間以上保温したごはんは腐敗の原因になるため、使わないでください。
	もち	もちを作るとき、一晩水に浸したもち米は使える？	●やわらかくなりすぎたり、米を炊くときの水が少なくなって米粒がかたくなったりするため、おすすめできません。

（つづく）

よくある質問（Q & A）（つづき）

<table>
<tr><th></th><th>Q（質問）</th><th>A（答え）</th></tr>
<tr><td rowspan="8">でき上がりについて</td><td rowspan="3">日によって膨らみや形、焼き色が違うのは？</td><td>手作りパンはいつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件の変化で、日によって形や膨らみ、焼き色が変わります。</td></tr>
<tr><td>材料の量・種類・質
●材料の分量（計量のしかた）
●小麦粉や、その他の材料の種類
●ドライイーストの状態など
→ 12~15 ページをご覧ください。</td></tr>
<tr><td>温度
●室温・水温・材料の温度
●運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど）
※イーストは生地温度によって、発酵具合が異なります。
温度が低いと発酵不足になりやすく、温度が高いと発酵過剰になりやすくなります。発酵不足だと小さいパンになり、発酵過剰だと膨らみすぎたり、しぼんだりしたパンになります。
→室温によって水温を調整してください。（12 ページ）</td></tr>
<tr><td>食パンの底に大きな穴が開いているのは？</td><td>●パン羽根のあとです。
●パンを取り出すときに羽根を回しすぎると、大きな穴が開くことがあります。</td></tr>
<tr><td>焼きたてはやわらかいが、冷めるとかたくなるのは？</td><td>●市販のパンと異なり、手作りパンは保存料を加えていないため、冷めるとかたくなってきます。人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて、乾燥を防いでください。
また、すぐに食べないときは、スライスしたものをラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。</td></tr>
<tr><td>炊パンの表皮が小麦パンに比べて厚いのは？</td><td>●小麦食パンよりしっかり焼くため、表皮が厚くなる傾向があります。</td></tr>
<tr><td>小麦ゼロパンの上面が小麦パンのような山形パンにならないのは？</td><td>●小麦ゼロパンはパンを膨らませるグルテンが入っていないため、上面は平らで白く、高さは低く、ずっしりと重いパンになります。</td></tr>
<tr><td>小麦ゼロパンが、こね終わっても「ドロッ」としているのは？</td><td>●異常ではありません。グルテン成分を含まないため、「ドロッ」とした生地になります。</td></tr>
<tr><td>その他</td><td>パンがうまく取り出せないときは？</td><td>●パンケースを取り出し、少し冷ましてからパンを取り出してください。
・時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。
・ナイフ、フォークなどを使って取り出さないでください。（フッ素樹脂加工を傷めます）</td></tr>
</table>

	Q（質問）	A（答え）
その他	食パンをうまく切るコツは？	●焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいて冷めてから切ります。 ●パンを倒して、パン切り包丁を前後に動かすように切ってください。
	食パンは冷凍保存できる？	●スライスして、1 枚ずつラップで包んで冷凍してください。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、よりおいしくいただけます。おいしさを保つ冷凍期間は約 1~2 カ月です。
	食パン、パン生地ができる量はどれくらい？	●11 ページをご覧ください。 粉の量が少なすぎると十分こねられず、形が悪くなってうまく仕上がりません。粉の量が多すぎるとパンケースから粉があふれてヒーターに付着してこげたり、焼き上がったパンが本体ふたにくっ付いたり、つぶれたりします。また、羽根を回転させるモーターに負担がかかって故障の原因になることがあります。
	なぜ 13 時間以上の予約ができない？	●長時間の予約は、材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることがあります。
	食パンは角形に焼き上げられる？	●ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる（釜伸び）山形パンです。
	失敗したパン生地は再利用できる？	●ピザに利用できます。
	打ち粉は何を使う？	●パンの成形には強力粉、もちには上新粉やかたくり粉、うどんには強力粉やかたくり粉をおすすめします。
	炊パンを作るときにできるごはんは、ごはんとして食べられる？	●パン生地になじむように、かためのおかゆ状に炊き上げるので、ごはんとして食べることはできません。
	もちに具材を入れるとき、なぜ自動投入を使ってはいけないの？	●自動投入でまとめて入れると、具材が片寄ってしまうので、手で少しずつ入れてください。（29 ページ）
	「保温」はいつまで続く？ 「保温」が自動で切れることはある？	●焼き上がってから 1 時間保温した後、自動で切れます。 ●パンケースを取り出すなどして、庫内の温度が下がると保温は自動で切れます。（切り忘れ防止のための機能なので、通常は切キーを押して保温を切ってください）

うまくできない

●パンの膨らみ、形、焼き色、高さは、室温・水温・材料の温度、湿度、材料、予約時間などの影響を受けます。
いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件の変化でパンのできばえは変わります。

<table>
<tr><th colspan="2">こんなときは</th><th colspan="2">確認してください</th></tr>
<tr><td rowspan="8">パン</td><td rowspan="7">高さが低い
キメがつまって、重い</td><td colspan="2">●材料を正確にはかりましたか。
●デジタルはかりを使っていますか。
●正しい順番で材料を入れましたか（16、22 ページ）</td></tr>
<tr><td>粉</td><td>●強力粉を使っていますか。（材料表に「強力粉」とある場合）
●古い粉を使っていませんか。
●少なすぎませんか。
●国内産小麦粉を、使っていませんか。（34 ページ）
●強力粉のほかに全粒粉やライ麦粉などを使っていませんか。全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したいときは、全粒粉やライ麦粉の割合を減らしてください。</td></tr>
<tr><td>水</td><td>●少なすぎませんか。
●水温は調整しましたか。（12 ページ）
●50℃以上の湯を使用すると、イーストの発酵が弱まります。</td></tr>
<tr><td>砂糖</td><td>●少なすぎませんか。
●多すぎませんか。
●入れ忘れていませんか。
●低カロリー甘味料（人工甘味料）を使っていませんか。</td></tr>
<tr><td>塩</td><td>●多すぎませんか。</td></tr>
<tr><td>ドライイースト</td><td>●少なすぎませんか。
●予備発酵のいらないものを使っていますか。
●密封して、冷蔵庫で保存していますか。
●賞味期限切れのものを使っていませんか。</td></tr>
<tr><td>その他</td><td>●レーズンなどの具材を入れすぎていませんか。
●たんぱく質分解酵素のはたらきが強い生の果物（いちじく・キウイ・パイナップル・マンゴーなど）を入れていませんか。
●小麦食パン（お急ぎ）は小麦食パンより少し小さくなります。
●炊パンは小麦食パンより小さくなります。
●ライ麦パン（ライ麦粉 50%）、小麦ゼロパンは小麦食パンの半分以下の高さになります。</td></tr>
<tr><td>かたい
ぼこぼこしている</td><td colspan="2">●粉と水の割合で、粉が多くなっていませんか。（材料を正確に計量しましたか）
→水を 10~15ml 程度、増やしてみてください。
●粉が乾燥しすぎていませんか。粉は密封して保存してください。
→水を 10~15ml 程度、増やしてみてください。</td></tr>
</table>

	こんなときは		確認してください
パン	膨らみすぎている 上部がマッシュルームの形になっている キメが粗い 穴がある		●材料を正確にはかりましたか。 ●デジタルはかりを使っていますか。 ●正しい順番で材料を入れましたか（16 ページ）
		粉	●多すぎませんか。 ●最強力粉を使っていませんか。（34 ページ）
		水	●多すぎませんか。水の量を 10ml 減らしてみてください。 ●水温は調整しましたか。（12 ページ）
		砂糖	●入れすぎていませんか。
		塩	●入れ忘れていませんか。
		ドライイースト	●多すぎませんか。
		その他	●糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）を入れすぎていませんか。 ●室温が高いときは、水温の調整のほか、粉類も冷蔵庫で冷やしてください。 ●標高が 1000m を超える地域では、膨らみすぎることがあります。
	全く膨らまない （全体が白く、だんご状）		●ドライイーストを入れ忘れていませんか。 ●ドライイーストの保存状態が悪いもの、賞味期限を過ぎたものを使っていませんか。 ●羽根を付け忘れていませんか。 ●羽根がはずれていませんか。 羽根軸や羽根の穴に汚れが残っていると「こね」の途中で羽根がはずれることがあります。 ●途中で停電しませんでしたか。 ●水が少なく、粉が多すぎませんか。 ●水が多く、粉が少なすぎませんか。 ●正しい順番で材料を入れましたか（16、22 ページ）
	上部が凹んでいる （表皮は焼けている） 上部が平らで四角い 陥没する		●小麦粉が少なすぎませんか。 ●水が多すぎませんか。 ●水温は調整しましたか。（12 ページ） ●塩を入れ忘れていませんか。 ●ドライイーストが多すぎませんか。 ●粉の挽きかたが粗いものではありませんか。 ●野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか。 ●正しい順番で材料を入れましたか（16 ページ）
	表皮がかたい		●表皮は、人肌程度に冷ましてからビニール袋に入れておくと、やわらかくなります。

（つづく）

うまくできない（つづき）

	こんなときは	確認してください
パン	側面が凹む 底・側面がべたつく	●焼き上がったパンをすぐにパンケースから取り出し、あみなどの上であら熱を取りましたか。焼き上がってもパンケースから出さずに長時間放置すると、底や側面がべたついたり、側面が凹んだりします。 ●水を 10ml 減らしてみてください。
	底に大きな穴があく つぶれる	●羽根のあとは、穴ができます。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分（連結部）を触りませんでしたか（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）
	食パンの上部が さけたようになる	●ふっくらと釜伸びしたパンができたときに、このような状態になることがあります。
	食パンが思った色に 焼き上がらない 上部が部分的にこげる	●焼き色選択をするか、砂糖の量で調節してください。砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。 ●パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。 ●牛乳や卵、レーズンのようなの糖分のある具材など、使う材料によっては焼き色が濃くなります。 ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。 ●パンケースのハンドルを手前に倒しましたか。パンケースのハンドルを手前に倒さないと、投入ケースの開閉板が完全に開かず、上面の一部がこげることがあります。
	上面に焼き色が付かない	●パンケースのハンドルを手前に倒しましたか。パンケースのハンドルを手前に倒さないと、投入ケースの開閉板が完全に開かず、上面に焼き色が付かないことがあります。 ●小麦ゼロパンは、上面が白くなります。異常ではありません。
	周囲に粉が残っている パンに粉が付いている	●小麦粉が多すぎたり、水が少なすぎたりしませんか。 ●パンケースの角に少量の粉や生地が混ざらず、残る場合があります。 →パンに付いた粉は、ナイフなどで取り除いてください。
	焼き上がったパンの上に 粉が付いている	●投入ケースに付いた粉が、焼き上がったパンの上に落ちる場合があります。 →パンに付いた粉は、はらってください。
	中心が焼けない のりのようになっている 焼きがあまい	●野菜や果物の材料はよく水気を切りましたか。 ●バターやはちみつ、ドライフルーツ、ナッツなどの材料を入れすぎていませんか。これらの材料は生地を重たくさせ、火の通りを悪くするので、材料表の量を守ってください。 ●全粒粉やライ麦粉のような膨らみにくい粉を使っていませんか。半分に減らし、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ●粉を入れすぎていませんか。各コースの容量は 11 ページをご覧ください。 ●焼き上がったパンは冷めてから切ってください。
	パンのにおいが悪い	●小麦食パン（お急ぎ）のパンはイースト量が少し多いため、イースト臭がきつく感じる場合があります。

	こんなときは	確認してください
パン	粉の状態のままでき上がった 焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか。 ●電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 ●途中で停電しませんでしたか。(「停電有」の表示が出ていませんか) ●C10、F ○○の表示が出ていませんか。(44 ページ) ●パンケースは止まる位置まで回して、固定しましたか。(9 ページ) ●材料を入れ忘れていませんか。 ※炊パンの場合、以上のほかに次のようなことがありませんか。 ●粉類が湿っていませんか。 ●投入ケースがぬれていたり、静電気が帯電していたりしませんか。特に、投入ケースの内部やパッキンに水分が残らないようにしてください。(33 ページ) ●投入ケースおよび、投入ケース取り付け部のパッキンや、パッキンがあたる部分に異物や水滴が付いていませんか。(33 ページ) ●投入ケースの開閉板は開いていますか。投入ケースを正しく取り付けないと開閉板が開きません。(取り付けかた 9 ページ)
パン(その他)	切ったパンの断面がだんご状になる	●パンを冷ましてから切ってください。
	具材がよく混ざらない	●具材の種類や生地のかたさなどによって、片寄ることがあります。 ●「こね」の途中で入れてよく混ざらなかった具材は、次回、初めからパンケースに入れてください。(炊パン、炊パン生地(コース[04][11])は、パンケースに入れた具材も加熱されます)
いろいろなパン	炊パン(お米を使ったパン) 粒残りがある 表皮にかたい部分がある	●お米を炊いてからパン生地を作ります。お米を粉状にはしないので、ごはん粒は残ります。異常ではありません。 ●表皮は、特にしっかり加熱されるため、ごはん粒がかたく感じることがあります。
	上面がぼこぼこしている	●お米を使ったパンの特徴です。異常ではありません。
	上面が凹む	●水の量を 10 ～ 20ml 程度、減らしてください。
	小さい	●強力粉の量が少ないため、小麦食パンより小さくなります。 ●小麦グルテンを入れると少し大きくなります。分量はレシピブックをご覧ください。ただし、小麦食パンくらいの大きさにはなりません。
	キメがつまって、重い ごはん粒に芯がある	●水の量を 10 ～ 20ml 程度、増やしてください。 ●ごはん粒に芯がある場合は、お米と水をパンケースに入れたら、お米が水から出ないように平らにしたり、お米を水に 10 分程度浸したりしてからスタートしてください。無洗米を使うときは、お米と水をなじませてください。
	全粒粉パン 上部が凹む、平ら	●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によって、なりやすくなります。 ●粉の挽きかたが粗いものではありませんか。
	米粉パン できばえが悪い	●小麦粉を使った場合に比べ、米粉はできばえが悪くなることがあります。 ●室温、湿度、材料によってはパンの上部が凸凹になることがあります。 ●室温が 25℃以上の場合、予約をするとできばえが悪くなることがあります。

(つづく)

うまくできない（つづき）

	こんなときは	確認してください
いろいろなパン	小麦ごはんパン 粒残りがある	●ごはん粒は残ることがあります。 ●表皮は、特にしっかりと加熱されるため、ごはん粒がかたく感じることがあります。
	材料がよく混ざっていない できばえが悪い	●ごはんをほぐし、正しい順番で材料を入れましたか？（レシピブック参照） ●予約した場合や室温が 25℃以上のときは、できばえが悪くなることがあります。
	小麦ゼロパン 上部が白く、平らで、小さく、ずっしりと重い	●小麦ゼロパンはパンが膨らむためのグルテンが入っていないため、上部が白く、平らで、小さく、ずっしりとしたパンになります。 ●乳製品やココアなど、記載以外の材料を入れませんでしたか。 ●油の種類を間違えませんでしたか。 ●材料に記載の油を入れ忘れてはいませんか。
	パン生地 あまり発酵していない	●配合によっては発酵の進みかたが遅い場合があります。パン生地コース終了後、そのままふたを閉めておくと、発酵を補うことができます。（目安：20~30 分）
	作った生地がべたっとしている	●室温や水温などの条件によって、生地がべたつくことがあります。冷水（約 5℃）を使ったり、水の量を 5~10ml 減らしたり、打ち粉を多めにしたりしてください。 ●炊パン生地は、べたつく感じがすることがあります。水の量を 5~10ml 減らしたり、打ち粉を多めにしたりしてください。
	クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、きれいな層になりません。生地やバターを冷蔵庫でよく冷やし、涼しい部屋で作ってください。
もち	もちに粒々が残っている 多少の粒残りはあります。	●もち米が多すぎませんか。 ●水が少なすぎませんか。 ●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか。（空調の風に直接当たっているなど） ●うるち米が混ざっていませんか。 ●古米を使っていませんか。 ●お米を浸していませんか。長時間お米を浸すと、米を炊くときの水が少なくなって、加熱不足になります。
	かたすぎる やわらかすぎる もち米を炊いて作るもちのため、通常のもちよりもやわらかくなります。	●お米・水の量が違っていませんか。 ●お米を浸していませんか。もちがやわらかくなります。 ●新米はやわらかめ、古米はかためになります。 ●水の量を 10 ～ 20ml 程度、増減してください。
うどん	うどんがダマになる	●小麦粉が少なすぎませんか。 ●水が多すぎませんか。
	うどんの生地が手に付いてまとまらない	●小麦粉が少なすぎませんか。 ●打ち粉を十分してください。 ●水が多すぎませんか。
	うどんがくっ付く	●めん状に切ってから時間がたっていませんか。 ●打ち粉を十分してください。

故障かな？と思ったときは

●修理を依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝生活家電ご相談センターにお問い合わせください。

こんなときは	原因
使用中や予約中に音がする 右のような音がしても異常ではありません。	●「ウィン、ウィン」…モーターが回る音（羽根が回るとき） ●「パタ、パタ」…生地が打たれる音（生地をこねるとき） ●「バチーン」「ブーン」…投入ケースの開閉板が開く音（「こね」工程で、音がします） ※投入ケースに材料を入れなくても、パンケースの中が見えるように、開閉板が開きます。 ●「ブーン」…内部の熱を外に逃がすためファンが回る音 ●羽根が回るときに「カタ、カタ」と音がすることがあります。（「こね」「発酵」途中など）
使い始めに煙が出たり、プラスチックなどのにおいがしたりする	●使い始めは煙が出たりにおいがしたりすることがありますが、ご使用とともになくなります。気になるときは換気をしてください。
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか。→電源プラグをコンセントに差し込んでください。
電源プラグを差し込んだとき、「12：00」が点滅表示する （キー操作ができない）	●初めて使うときや、電池交換後は、時計を現在時刻に合わせるか（20 ページ）、切キーを押してください。初めて使うときは、リチウム電池の絶縁シートを引き抜いてから（8 ページ）、時刻合わせをしてください。 ●リチウム電池が切れています。電池交換など、詳しくは 45 ページをご覧ください。
スタートキーを押しても動かない（羽根が回らない）	●炊パン、炊パン生地、もち（コース［04］［11］［14］）は「加熱」から始まるため、初めから羽根は回りません。
予約できない	●コース番号を設定してから予約キーを押してください。（21 ページ） ●予約時刻が予約できる時間より短いときは、すぐに調理を始めます。（21 ページ） ●生地・もち・こね（コース［09］～［15］）は予約できません。
完了時刻にでき上がらない	●現在時刻がずれていませんか？ ●表示する完了時刻は、でき上がりの目安です。でき上がりまでの時間は室温によって変動します。特に炊パン、炊パン生地（コース［04］［11］）は、室温によって冷却時間が変わるので、でき上がりまでの時間が変わりやすくなります。
予約時刻に焼き上がらない	●現在時刻がずれていませんか？ ●午前と午後を間違えていませんか？（時計は 24 時間表示です） ●予約時刻が予約できる時間より短いときは、すぐに調理を始めます。（21 ページ） ●室温が低いときに、焼き上がりが遅れることがあります。ただし、炊パン（コース［04］）は室温が高いときに、焼き上がりが遅れることがあります。
「こね」の途中でときどき回転が止まる	●うまくこねるために、コースによって、回転が止まったり、こねが終わったように感じることがあります。故障ではありません。
モーターの音はするが羽根が回っていない	●生地がかたかったり、材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしていませんか？ →切キーを押して止めてください。そのまま続けると故障の原因になります。
「こね」以外でも回転音がする	●加熱、冷却、発酵のときに羽根が回ることがあります。故障ではありません。
投入ケースに粉や材料が残る	●投入ケースに多少付着して残ることがあります。 ●砂糖でコーティングされた材料は、夏場や予約したときに砂糖が溶けてくっ付き、残ることがあります。 ●粉類が湿っていませんか？ ●投入ケースがぬれていたり、静電気が帯電していたりしませんか。特に、投入ケースの内部やパッキンに水分が残らないようにしてください。（33 ページ） ●投入ケースおよび、投入ケース取り付け部のパッキンやパッキンがあたる部分に、異物や水滴が付いていませんか？（33 ページ）
投入ケースの開閉板が開かない	●投入ケースを正しくセットしましたか。→ 9 ページを参照して正しくセットしてください。

（つづく）

故障かな？と思ったときは（つづき）

こんなときは	原因
投入ケースに何も入れていないのに、投入ケースの開閉板が開く	●ガラス窓からパンケースの中が見えるよう、投入ケースに何も入れていなくても、途中で投入ケースの開閉板が開きます。
投入ケースから、本体ふたの上面に粉類がこぼれている	●投入ケースに材料を入れた後、本体ふたを開けませんでしたか。→投入ケースに材料を入れたら、本体ふたを開けないでください。
投入ケースから水がたれる	●投入ケースをふるなどして､内部に入った水を水抜き穴から出してください。(33ページ)
ガラス窓に水滴が付く ガラス窓に粉が付く	●ガラス窓に水滴が付くことがあります。特に炊パン､炊パン生地（コース［04］［11］）は、多く水滴が付き、粉投入時にガラス窓に粉が付いたり、焼成工程で粉がこびり付いたりすることがあります。
羽根ががたつく	●羽根と羽根軸との間にすき間を設けているためです。
羽根がはずれない	●32 ページ「羽根がはずれにくいときは…」をご覧になって、パンケースにぬるま湯や水を入れて汚れをふやかしてから羽根をはずしてください。
粉の状態のままでき上がった	●41 ページをご覧ください。
パンケースの羽根軸が回らない	●本体から取り出した状態で確認して、パンケースの羽根軸が回らない場合は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
蒸気口からわずかに煙が出た こげくさい	●ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか。→故障ではありません。使用後はお手入れをしてください。（32~33 ページ） ●材料の計量やコース設定は正しく行い、容量や具材の量を守ってください。
焼き上がった後、スタートランプが点滅している	●パンが焼き上がったことをお知らせしています。保温になっているので、パンケースを取り出したら切キーを押してください。
ブザーが鳴りスタートできない	●「高温」の表示が出ていませんか。下表の「こんな表示が出たときは」をご覧ください。
途中で運転が止まった	●「停電有」の表示が出ていませんか。下表の「こんな表示が出たときは」をご覧ください。

こんな表示が出たときは

表示	説明
高温（点灯または､点滅）	●庫内が高温（40℃以上）になっています。スタートキーを押してもスタートしません。 →ふたを開けて庫内をしっかりと冷ましてください。（「高温」が消えてからスタートしてください）
停電有	●調理中に停電があったことをお知らせします。 運転が継続しているときは、停電時間が 5 分未満だった場合です。（パンのできが悪くなることがあります） 運転が止まっているときは、停電時間が 5 分以上だった場合です。 （もちコースは、停電時間にかかわらず停電があると切になります） ●調理中に電源プラグを抜き差しすると、「停電有」を表示します。 ※調理終了後、切キーを押すか、電源プラグを抜くと「停電有」の表示が消えます。
「12：00」の点滅表示	●初めて使うときや､電池交換後は､時計を現在時刻に合わせるか(20ページ)､切キーを押してから使ってください。 初めて使うときは、リチウム電池の絶縁シートを引き抜いてから（8ページ）、時刻合わせをしてください。 ●リチウム電池が切れています。電池交換など、詳しくは 45 ページをご覧ください。
C10	●電源が 200V 用コンセントではありませんか。 →切キーを押して、100V 用コンセントに電源プラグを差し込んでください。
F01~F04	●センサー・基板などの故障の表示です。 →お買い上げの販売店や東芝生活家電ご相談センターに修理をご依頼ください。

ブザー音について（ピッピッピッピッ音）

お知らせのため、次の場合に「ピッピッピッピッ」と鳴ります

パンが焼き上がった後、 切キーを押していない場合	パンが焼き上がって、保温になっていることをお知らせ →保温になっているので、パンケースを取り出したら切キーを押してください。
予約設定の際に、 スタートキーを押していない場合	予約設定が完了していないことをお知らせ →スタートキーを押して、予約設定を完了させてください。
「高温」表示が出ているときに スタートキーを押した場合	庫内が高温のため、スタートできないことをお知らせ → 44 ページ「こんな表示が出たときは」の「高温」をご覧ください。

リチウム電池について

● リチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かしたり、前回使った設定などを記憶したりするために使われます。（自己放電のため、寿命が 1 年以下になっている場合があります）

リチウム電池が消耗したら

リチウム電池は、消耗品です。

電源プラグを抜くと表示が消え、時刻などの記憶がなくなります。

電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと 12：00 の点滅が止まり、通常どおりに使えます。
（時計を現在時刻に合わせてからお使いください（20 ページ））

※安全のために、リチウム電池の取り扱いについて、6 ページをご覧ください。

電池交換をする場合

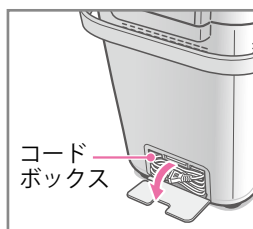
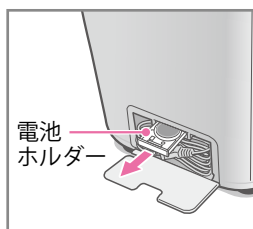
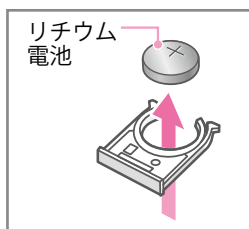
交換するリチウム電池は…

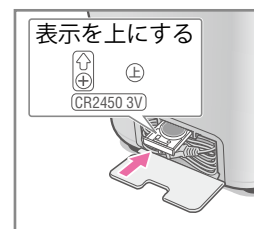
コイン型リチウム電池（市販品）
形名：CR2450

リチウム電池を廃棄するときは…

▶リチウム電池にテープなどを巻き付けて絶縁をしてから、お住まいの自治体の指示に従ってください。

リチウム電池の交換のしかた

● **電池交換した後は、電源プラグをコンセントに差し込み、時計を現在時刻に合わせてください。（20 ページ）**
現在時刻を合わせるか、切キーを押さないと、コースを設定してスタートすることができません。

1. 電源プラグを抜き、本体背面のコードボックスを開ける

2. 電池ホルダーを引き出す

3. リチウム電池をはずす

4. 新しいリチウム電池を、電池ホルダーに取り付ける

5. 電池ホルダーを本体に戻す
しっかりと奥まで押し込んでください。

停電したとき

停電復帰後、「停電有」が表示されます

- **停電時間が５分未満の場合は、停電復帰後、自動的に調理を続けます。ただし、パンのできが悪くなることがあります。**
- **停電時間が５分以上になると、切になります。**

※もちコースの場合は、停電時間にかかわらず停電になると切になります。

- 「停電有」の表示は、調理終了後切キーを押すか、電源プラグをコンセントから抜くと消えます。
- リチウム電池が消耗したり、リチウム電池が入ったりしていない場合に、停電があると切になります。（「停電有」の表示は出ません）
- 途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーがはたらいたときも同じです。

部品の購入について

パンケース・パン羽根・もち羽根・投入ケースが破損／紛失したときなど

お買い上げの販売店、家電量販店に購入をご依頼ください。
（プラスチック部品やパッキン類は、ご使用にともない、変色したり、傷んだりします）

仕様

電源	交流 100V　50 / 60Hz 共用
定格消費電力	380W
電熱装置消費電力	370W
電動機消費電力	80W（50Hz） / 75W（60Hz）
電動機定格時間	20 分
温度過昇防止装置	温度ヒューズ

外形寸法	幅	約 26.1cm
	奥行	約 32.5cm
	高さ	約 36.8cm
質量 投入ケース・パンケース・パン羽根・もち羽根含む		約 8.0kg
電源コードの長さ		約 1.0m

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル **0120-1048-76**

受付時間：365日　9:00〜20:00

携帯電話・PHSなど　**022-774-5402（通話料：有料）**

FAX　**022-224-6801（通信料：有料）**

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から１年間です。**
ただし、リチウム電池は消耗品ですので、対象外です。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

補修用性能部品の保有期間

- ホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後６年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 38 〜 44 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
	お買い上げ日	年　　月　　日
	お買い上げ店名	
		電話（　　　）

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

定期的に「安全上のご注意」「使用上のお願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響によって部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

愛情点検

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードに深い傷や変形がある。
- 電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ビリビリと電気を感じる。
- 使用中に異常な回転音がする。
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある。
- その他の異常・故障がある

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝ホームベーカリー保証書

持込修理

形名	ABP-R100X		
★お客様	お名前	ふりがな　　　　　　　　　　様	
	ご住所	〒□□□-□□□□	
	電話	市外　　市内　　番号　　呼	
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日　　年　　月　　日から
★ご販売店	住所・店名 電話		

東芝ホームアプライアンス株式会社 ビューティー＆ライフクオリティー事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-5759

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使いかたをした場合のパンケース内面・羽根・投入ケースの開閉板のフッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のナイフ･フォーク･スプーンなどかたいものを入れたり、使った場合。
   - お手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

   （リ）消耗品の交換
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

修理メモ	修理年月日	修　理　内　容	担当
	年　月　日		
	年　月　日		

- 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
ビューティー＆ライフクオリティー事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

ICB01KJ0-G-3